

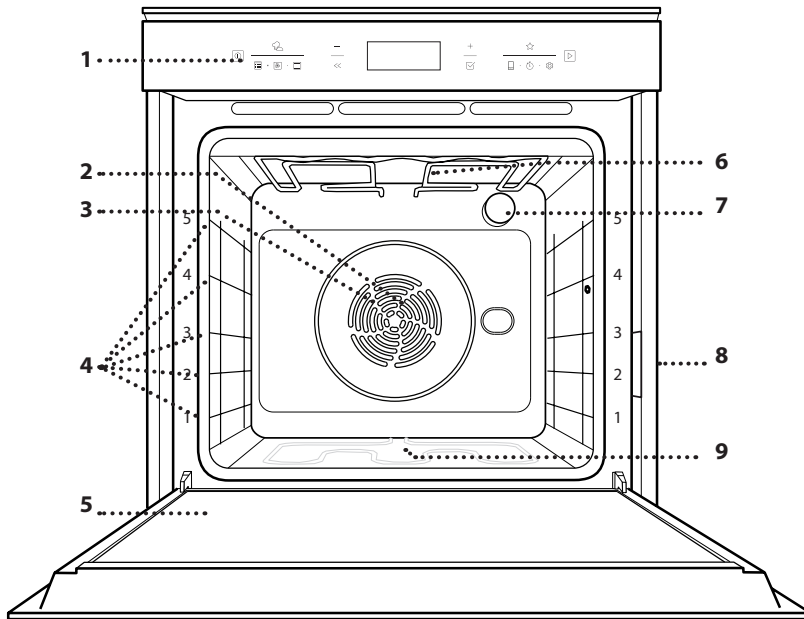


THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register



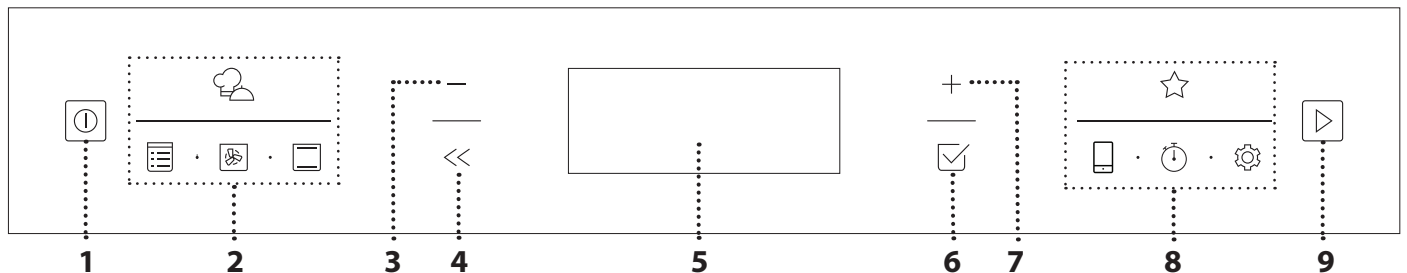
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

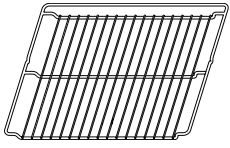
For quick access to the functions, time options, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

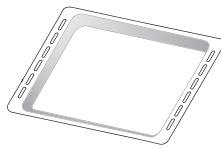
ACCESSORIES

WIRE SHELF



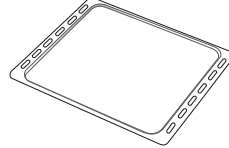
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



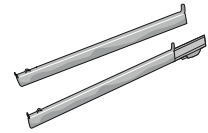
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS*



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

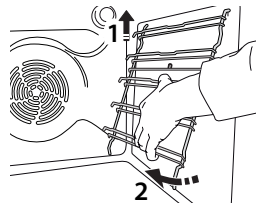
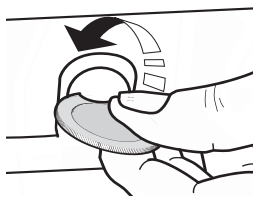
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin or a tool. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating. Refit the fixing screws.

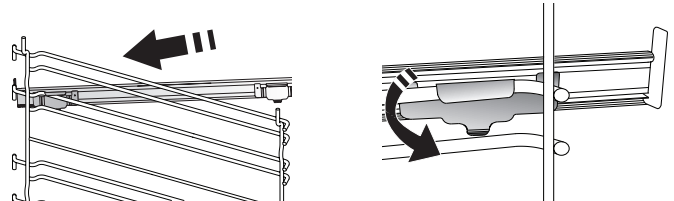


FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

FUNCTIONS



MY MENU

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salty cakes, Bread, Pizza). To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.



MANUAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

• MULTIFLOW MENU

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.

• GRILL FUNCTIONS

» GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

» TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

• MY FROZEN FOOD

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

• SPECIALS

» DEFROSTING

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

» MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

» ECO FORCED AIR

For cooking stuffed roasting joints and fillet of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When

this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

» SLOW COOKING

To gently cook meat and fish. This function cooks food slowly to keep it tender and succulent. Due to the low temperature, the food does not brown on the outside and the end result is similar to steam cooking. We recommend searing roast meat in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. For best results, keep the oven door closed during cooking in order to avoid heat dispersion. Suggested cooking times ranges for fish (300 g - 3 kg) are between 2-5 hours, for meat (1-3 kg) between 4-7 hours.

• CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

• FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



MY FAVORITES

For retrieving up the list of 10 favorite functions.



REMOTE CONTROL

To enable use of the connectivity features switching on and off the control of your appliance through the Bauknecht Home Net App.

See the chapter below to know the procedure for connecting to your home network and configuring the product.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



SETTINGS

For adjust the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, proceed "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.

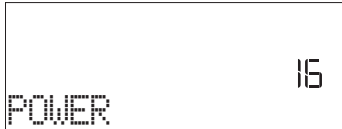


Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

2. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13).



Press + or – to select 16 "High" or 13 "Low" and press to confirm.

3. SET THE TIME

After selecting the power, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press + or – to set the current hour and press : The two digits for the minutes will flash on the display. Press + or – to set the minutes and press to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

3.1 SET THE TIME ON A CONNECTED APPLIANCE

On a connected appliance the Clock time could be automatically updated from the Cloud.

In the event the user wants to change the clock time received from the Cloud, going to the Settings Menu enter the "CLOCK" item and manually set the time; in this case any further automatic clock update sent from the Cloud will be ignored.

4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

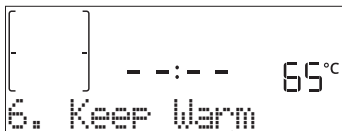
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

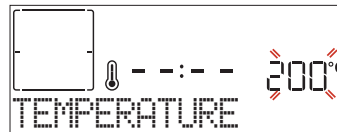
The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or – to select the desired one, then press to confirm.



2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing << allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

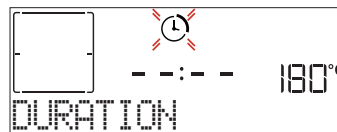


When the value flashes on the display, press + or – to change it, then press to confirm and continue with the settings that follow (if possible).



In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).





Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using + or – .

DURATION




When the icon flashes on the display, press + or – to set the cooking time you require and then press




to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press  or  to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.





Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing  : press  or  to amend it and then press  to confirm.

END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the  icon flashes.



Press  or  to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press  or  to amend the programmed end time or press  to change other settings. By pressing , in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.


MY MENU

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)







To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press  or  to set the required value then press  to confirm.

DONENESS / BROWNING

In some My Menu functions it is possible to adjust the doneness level.





When prompted, press  or  to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press  or  to confirm and start the function.

In the same way, where allowed, in some My Menu functions, it's possible to adjust the browning level


between low (-1) and high (+1).


3. START THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press  to activate the function.

During the delay phase, press  to skip this phase and start the function immediately.

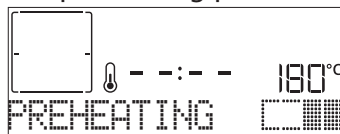
Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. Press  to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.



4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

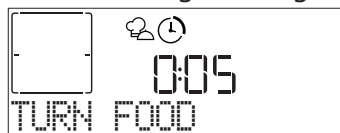
The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using  or .

5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door.

Some My Menu functions will require the food to be turned during cooking.




An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door and resume cooking.

In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.



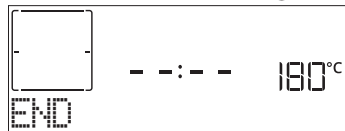
An audible signal will sound and the display shows



the action to be done. Check the food, close the door and resume cooking.

Please note: Press  to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

6. END OF COOKING

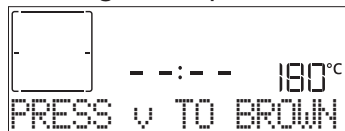
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.





Press  to continue cooking in manual mode (untimed) or press  to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.









When the display shows the relevant message, if required press  to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing  to switch the oven off.

FAVORITES


Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.







If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press  otherwise, to ignore the request press .

Once  has been pressed, press the  or  to select the number position, then press  to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.




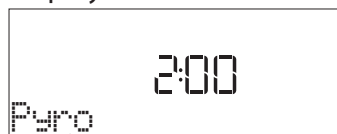
Press  or  to select the function, confirm by pressing , and then press  to activate.




AUTOMATIC CLEANING – PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.




Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle. For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Press  to access the "Specials" menu, and select the the Cleaning function. "Pyro" will appear on the display.



Press  or  to select the desired cycle, then press  to confirm.

The display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results.


Once a cycle has been selected, if desired, press  or  to set end time (start delay), then press  to confirm.


Once you have done all steps, when required press  to activate the cleaning cycle.

The oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press + or — : The  icon will flash on the display.


Press + or — to set the length of time you require and then press  to activate the timer.





An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press + or — to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function.

Press  to switch on the oven and then select the function you require.


Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Please note: During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the  icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press  to stop the function that is currently active.

. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold << for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

CONNECTIVITY*

*: not available in Russia

Thanks to the Bauknecht Home Net feature, your appliance can be connected to the internet. Using the Bauknecht Home Net App on your smartphone/tablet, you can:

- monitor the status of the appliance
- set and start a cooking cycle
- change, modify, or stop a running cooking cycle
- access additional contents
- get automatic updates of the appliance software

To enable the connectivity, you have to successfully complete the process to connect the appliance to your home network router and App. The setup procedure has to be carried out only once.

You will have to carry it out again only if you change your home network properties (network name and password).

MINIMUM REQUIREMENTS

Mobile device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS. See on App store the App compatibility with Android or iOS versions.

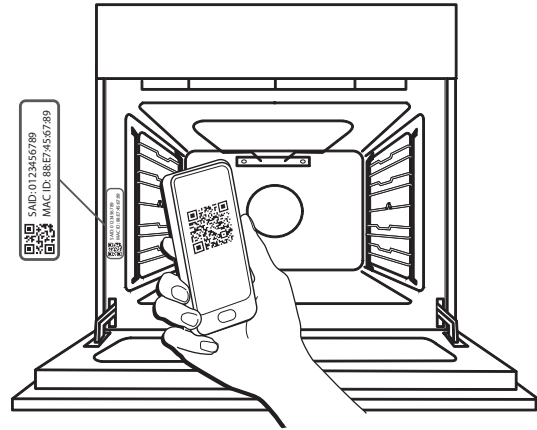
Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

HOW TO SETUP

To use this feature you need to own: a mobile device (smartphone or tablet) and a wireless router connected to internet. Please verify with your mobile device that the signal strength of your home wireless network close to the appliance is good. During the setup procedure, the appliance and your mobile device must be connected to the same wireless network.

Download the Bauknecht Home Net App for your mobile device. You can download the App by visiting either iTunes or Google Play.

Once downloaded, please follow the instructions from App to create an account. Once you have your account, open the App and press **+** on the bottom left of the screen to add a new appliance to your account.



Scan the QR-code on the label you can find on your appliance, then the Bauknecht Home Net App will be your guide to walk through all of the steps needed to complete the process.

Note: In some circumstances, the App may require you to enter the type of appliance: in this case, select **Oven**.

During the Connection process, you will see several messages appearing on the display and the icons blinking with different patterns; to know the operations performed in background by the appliance, see the descriptions in the following table.

WHAT YOU SEE ON THE DISPLAY	MEANING
	<p>Displayed message: Follow instructions on the App. During this twenty minutes countdown, the appliance tries to connect to your home network (router). WiFi icon blinks quickly.</p>
	<p>Displayed message: Please wait. If the router connection is completed, the appliance will try to reach the App automatically, and it will ask to wait. WiFi icon blinks slowly.</p>
	<p>Displayed message: Appliance connected. All the process has been successful: your appliance is now connected. WiFi icon stops blinking.</p>
	<p>Displayed message: Use the App to register the product. Follow the last instructions on the App to complete the registration, giving a name to the appliance. Then you will find it quickly on the App's homepage.</p>
	<p>Displayed message: Connection error. This message could be displayed for a few seconds if the appliance has not been able to complete setup procedure in a certain time. After that the appliance goes Standby and the WiFi icon turns off.</p>

REMOTE CONTROL

If your appliance is properly connected, it's possible to press the icon , to activate Remote Control.

Through your mobile device, you will be allowed to remotely control the oven, to send inputs and supervise cooking cycles.

When a cooking cycle is sent from the App, the display shows the information 'Cycle received' for some seconds, then the cycle starts.



RESET CONNECTION

This function could be useful in the event that your home network properties has changed (network name or password).

Before resetting the connection, please check if it is possible to restore the network name and password that you used when you connected the appliance to your home network. In this case it would not be necessary to reset the connection.

CONNECTIVITY FAQ

Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

Can I use mobile 3G tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.

How can I check whether my home internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.


How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

Where can I find the appliance's MAC address and the SAID code?

There is a sticker on your appliance with a QR-code: Close to the QR-code you should find the SAID code and the MAC address.

It is also possible to retrieve the SAID code and the MAC address pressing **SETTINGS** on the Control Panel, then entering the Connectivity menu and selecting the voices "MAC address" or "SAID code".

To reset the connection, please follow this path: **SETTINGS > CONNECTIVITY MENU > RESET CONNECTION > YES**. The display will ask "Are you sure?". By pressing , the connection will be reset. You can now connect again your appliance (see "How to Setup" paragraph).

SOFTWARE UPDATE

While in Standby, an appliance already configured for connection, with WiFi reception enabled, can automatically update the software when a new version is available.



When the update is in progress, the percentage of completion will be shown on the display.

Note: Make sure that the appliance power source is always engaged during this software update process.

During the update process it is impossible to interact with the control panel.

How can I check whether the appliance is properly connected to the App?

Open the Bauknecht Home Net App on your mobile device, and check if your appliance is visible.

Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth. Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

How far should the router be from the appliance?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device (connected to the same home network) next to the appliance.

How can I find out the name and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

What can I do if my router is using the neighbourhood WiFi channel?

Force the router to use your home WiFi channel.

How can I check the WiFi status of my appliance? Is it possible to turn off the reception of WiFi?

The WiFi module is ON by default in this appliance. It's possible to change or confirm the WiFi status by entering the Connectivity Menu, selecting 'WiFi Status'. The display will show the current Status value, that could be ON or OFF.

Note: When the power is retrieved after a power loss, the WiFi Module will keep its settings (links to router and App), and the Remote control status is always restored.

How can I change my Bauknecht account but keep my appliances connected?

You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

I changed my router: what do I need to do?

If you can keep the previous network name and password in the new router, then you have nothing to do, the appliance will reconnect automatically.

Otherwise, to reconnect the appliance to the new WiFi network, just press **+** in the App home page, as you should add again the appliance to your account.

Note: you do NOT have to previously remove the appliance from your account. The App will guide you through the re-connection process.





MY MENU COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES		SUGGESTED QUANTITY	TURN OR STIR (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
BAKED	MAIN DISHES	Lasagna	0.5 - 3 kg	- 2	
		Salty cakes	0.8 - 1.2 kg	- 2	
		Vegetables-stuffed	0.1 - 0.5 kg each	- 3	
BAKED	PIZZA & BREAD	Rolls	60 - 150 g each	- 3	
		Sandwich Loaf in tin	400 - 600 g each	- 2	
		Big bread	0.7 - 2.0 kg	- 2	
		Baguettes	200 - 300 g each	- 3	
		Thin pizza	round - tray	- 2	
		Thick pizza	round - tray	- 2	
		Pizza-frozen	1 - 4 layers	- 2	
					4 1 5 3 1 5 4 2 1
BAKED	CAKES & PASTRIES	Sponge Cake in tin	0.5 - 1.2 kg	- 2	
		Cookies	0.2 - 0.6 kg	- 3	
		Choux pastry	1 tray	- 3	
		Tart in tin	0.4 - 1.6 kg	- 3	
		Strudel	0.4 - 1.6 kg	- 3	
		Fruit filled pie	0.5 - 2 kg	- 2	
					3
ROASTED	MEAT	Beef-roasted	0.6 - 2 kg	- 3	
		Pork-roasted	0.6 - 2.5 kg	- 3	
		Chicken-roasted	0.6 - 3 kg	- 2	
	SIDE DISH	Vegetables-roasted	0.5 - 1.5 kg	- 3	
		Potatoes	0.5 - 1.5 kg	- 3	
GRILLED	MEAT	Hamburgers	1.5 - 3 cm	3/5 5 4	
		Sausages & wurstel	1.5 - 4 cm	2/3 5 4	
		Kebabs	1 grid	1/2 5 4	
		Fillet & breast	1 - 5 cm	2/3 5 4	
	FISH & SEAFOOD	Fillets	0.5 - 3 cm	- 3 2	
		Fillets-frozen	0.5 - 3 cm	- 3 2	
	SIDE DISH	Tomatoes	1 tray	- 3	
		Peppers	1 tray	- 3	
		Broccoli gratin	1 tray	- 3	
		Cauliflowers gratin	1 tray	- 3	
		Vegetables gratin	1 tray	- 3	

ACCESSORIES


 Wire shelf






























































































 Oven tray or cake tin
 on wire shelf


 Drip tray /
 Baking tray or oven tray
 on wire shelf










 Drip tray / Baking tray


 Drip tray with
 500 ml of water

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	4  1 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4  1 
Cookies / Shortbread		Yes	150	20 - 40	3 
		Yes	140	30 - 50	4 
		Yes	140	30 - 50	4  1 
		Yes	135	40 - 60	5  3  1 
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	3 
		Yes	150	30 - 50	4 
		Yes	150	30 - 50	4  1 
		Yes	150	40 - 60	5  3  1 
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4  1 
		Yes	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2 
		Yes	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3 
		Yes	250	10 - 20	4  1 
		Yes	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	3 
		Yes	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	3 
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3 

FUNCTIONS

							
Conventional	Forced air	Convection bake	Grill	TurboGrill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Eco Forced air

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Roast pork with crackling 2 kg		—	170	110 - 150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks		—	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		—	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		—	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Leg of lamb / Shanks		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin		—	3 (High)	10 - 25	3
Cookies	 Cookies	Yes	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	 Tarts	Yes	170	50 - 70	5 4 3 1
Round pizzas	 Round pizza	Yes	210	40 - 60	5 4 2 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	 Full meal	Yes	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints		—	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		—	200	50 - 100 *	3

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

** Turn food halfway through cooking.

*** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably darkcoloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

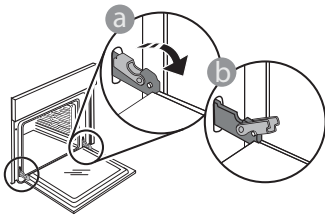
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

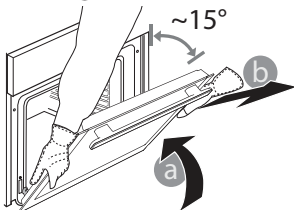
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

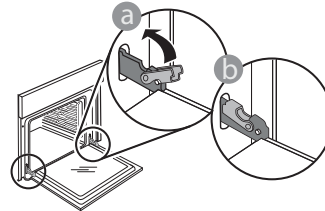
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



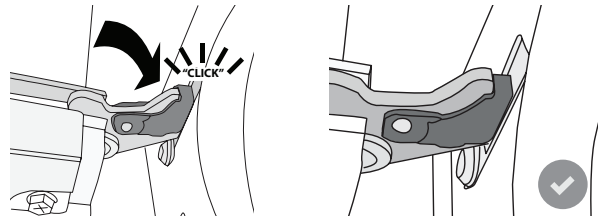
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.



REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the cover from the light, replace the bulb and put the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

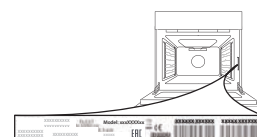
TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Turn off the oven and restart it to see if the problem persists. Try to perform the "FACTORY RESET" from, selectable from "SETTINGS". Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
The App fails to recognize the appliance. The appliance is unable to establish a stable connection to my home router.	Missing connection to the router or to the App. Appliance not connected. Internal error. WiFi off. (See the Connection Status Value, pressing  and entering the Connectivity Menu)	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router. See the "Connectivity FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network again following the steps on the App. The setup procedure has to carry out again only if you change your home network properties (name and password). Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA, WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual. Carrier settings: if your internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your internet service provider how to connect devices other than computers to the internet.
The icon  blinks on the display.	Connection attempts are running in background. Connection unavailable.	It's a normal behaviour during the setup procedure; you just have to wait for the automatic configuration to finish the procedure (it may take a few minutes). Once the connection is established, the icon will stop to blink. Check that the home network is working correctly and its properties have not changed (name and password)
The appliance is connected but I cannot dialogue with it through the App.	Remote Control could be OFF.	Tap the Remote control key  on the Control Panel to activate the Remote Control



Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Visiting our website docs.bauknecht.eu
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet).
When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



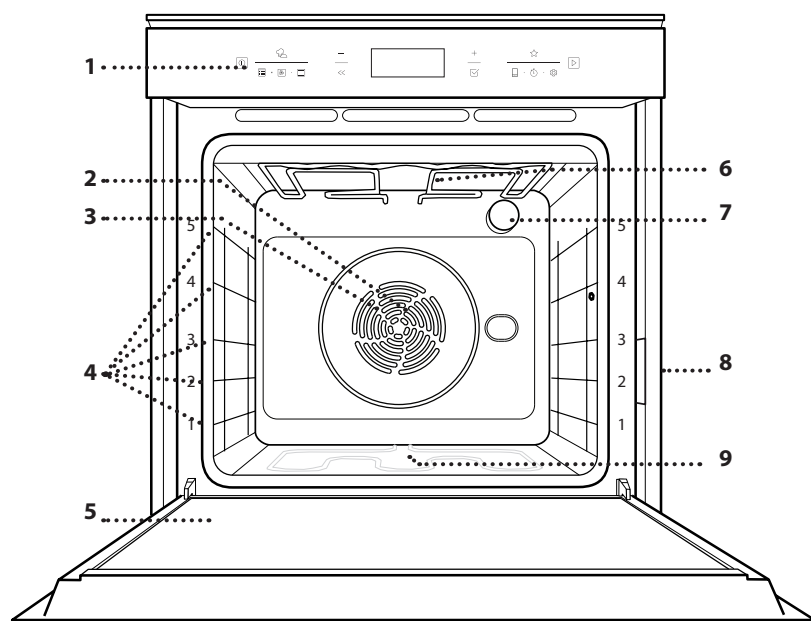

**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT
PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på
www.bauknecht.eu/register, for at modtage en mere
komplet assistance



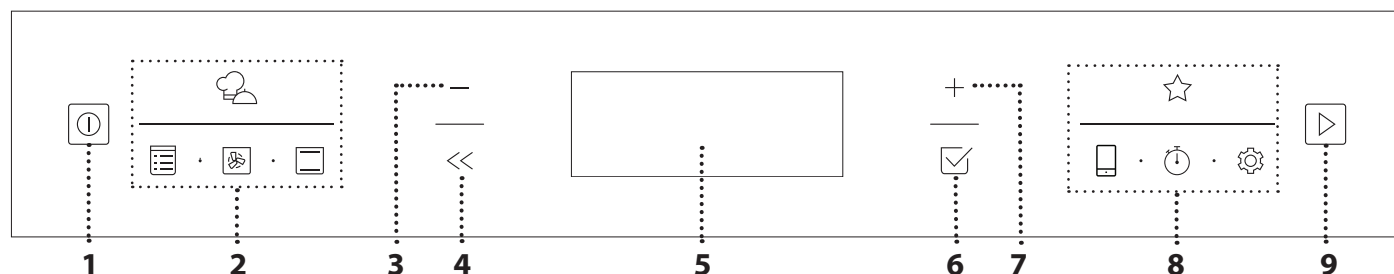
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet
tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme
(ikke synligt)
4. Skinner
(niveauet vises på ovnens
forside)
5. Ovnlåge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Identifikationsskilt
(må ikke fjernes)
9. Nederste varmelegeme
(ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. DIREKTE ADGANG TIL FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede.
Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY

6. BEKRÆFT

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

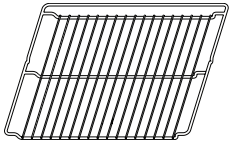
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner, tidsindstillinger, indstillinger og favoritter.

9. START

Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

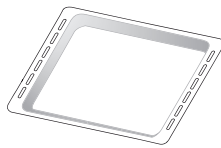
TILBEHØR

RIST



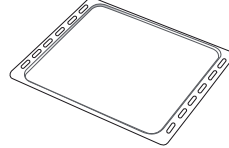
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPPEBAKKE



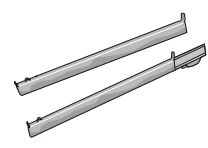
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE



Bruges til at tilberede brød og tærter, men også flæskesteg, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

* Kun disponibel på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

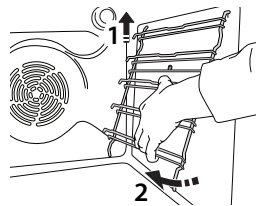
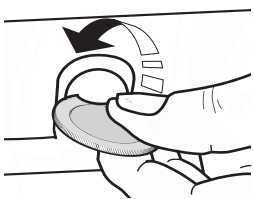
ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

- Skinnerne tages ud ved at fjerne fæsteskrueene (om forudset) i begge sider ved hjælp af en mønt eller et redskab. Løft skinnerne opad og træk de nedre dele ud af deres sæder: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje. Skru fæsteskrueene i igen.

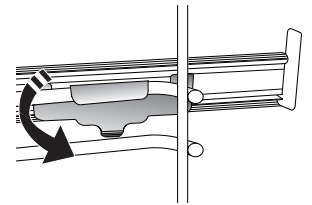
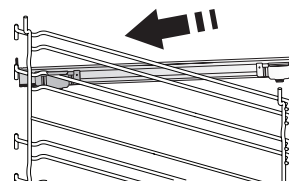


MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klemme til skinnen, og skub den så langt, den kan. Sænk den anden klemme, og skub den på plads.

Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.



Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

FUNKTIONER



MY MENU

De tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevarer (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Tærter, Brød, Pizza). Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.



MANUELLE FUNKTIONER

• VARMLUFTSBAGNING

Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.

• MULTIFLOW MENU

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.

• GRILLFUNKTIONER

» GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

» TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

• MY FROZEN FOOD

Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

• SPECIALFUNKT

» OPTØNING

Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.

» HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

» HÆVNING

Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævnningens kvalitet.

» MAXI COOKING

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

» ØKO VARMLUFT

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO

funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

» SLOW COOKING

Til en skånsom tilberedning af kød og fisk. Denne funktion steger maden langsomt for at bevare den mør og saftig. Grundet de lave temperaturer bruner maden ikke, og resultatet svarer til tilberedning med damp. Vi anbefaler at svitse kødet i en gryde først for at brune kødet og hjælpe med at lukke dets porer, så det beholder den naturlige saft. Hold ovnlågen lukket under tilberedningen, for at undgå varmespredning og opnå de bedste resultater. De anbefalede tilberedningstider er på mellem 2-5 timer fisk (300 g - 3 kg) og på mellem 4-7 timer for kød (1-3 kg).

• RENGØRING - PYRO

Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur. Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: En komplet funktion (Pyrolyse) og en reduceret funktion (Pyrolyse Øko). Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

• HURTIG FORVARMNING

Til hurtig forvarmning af ovnen.



FORCED AIR (VARMLUFT)

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.



OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



MINE FAVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.



FJERNBETJENING

Til aktivering af netværksforbindelser og aktivering og inaktivering af betjening af apparatet via Bauknecht Home Net app'en.

Indhent oplysninger om hvordan du kobler produktet på dit hjemmenetværk og konfigurerer det.



TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.



INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.

Når funktionen "ØKO" er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og lyset slukkes efter 1 minut. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en af knapperne.

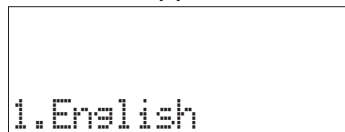
Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

Ved at markere "FABRIKSNULSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettet.

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".



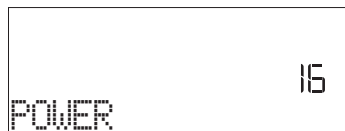
Tryk på + eller - for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg den ønskede.

Tryk på for at bekræfte dit valg.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på .

2. INDSTIL STRØMFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13).



Tryk på + eller - , for at vælge 16 "Høj" eller 13 "Lav" og tryk på , for at bekræfte.

3. INDSTIL KLOKKESLÆTTET

Når du har valgt effekten, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.



Tryk på + eller - for at indstille det nuværende timetal, og tryk på : De to minuttal på displayet vil blinke. Tryk på + eller - for at indstille minutterne og tryk på for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på .

3.1 INDSTIL TIDEN PÅ ET FORBUNDET APPARAT

På et forbundet apparat kan Uret automatisk blive opdateret fra Clouden.

I tilfælde af at brugeren ønsker at ændre urets klokkeslæt, som modtages fra Clouden, skal man gå til menuen Indstillinger og tage adgang til "UR", og derefter manuelt indstille klokkeslættet; i det tilfælde, vil fremtidige automatiske opdateringer af uret som sendes fra Clouden, blive ignoreret.

4. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: dette er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Over/Underv.").

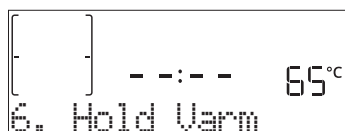
Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.

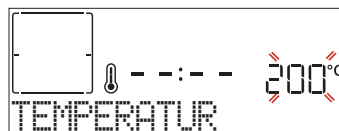
Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu: For at vælge et emne i en menu (på displayet vises det første disponible emne), skal man trykke på + eller - , for at vælge det ønskede, og herefter trykke på , for at bekræfte.



2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på << giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU



Når værdien blinker på displayet anvendes + eller - til at ændre den, hvorefter man trykker på , for at bekræfte, og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).

På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effektniveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (Mellem), 1 (lav).

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan temperaturen/ grillniveauet ændres vha. + eller - .

VARIGHED




Når ikonet blinker på displayet, anvendes + eller - til at indstille den ønskede varighed af tilberedningen. Tryk herefter på for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at

indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på eller for at bekræfte og starte funktionen. Når denne tilstand vælges, kan du ikke programmere en forsinket start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på << : Tryk på + eller - for at ændre, og tryk herefter på for at bekræfte.

SLUTTID (FORSINKET START)

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises sluttidens ikon  blinker.



Tryk på + eller - for at indstille tidspunktet, som tilberedningen ønsket afsluttet på, tryk herefter på for at bekræfte og aktivere funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. Under ventetiden kan man trykke på + eller - for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på << for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på <<, for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.

MY MENU

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter. Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

VÆGT / HØJDE (RUND-BAKKE-LAG)



Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt og tryk, på anmodning, på + eller - for at indstille den påkrævede værdi, og tryk herefter på for at bekræfte.

FÆRDIGHEDSGRAD / BRUNING

I visse My Menu funktioner er det muligt at justere færdighedsgraden.



Tryk, på anmodning, på + eller - for at vælge det ønskede niveau mellem rødsteget (-1) og gennemsteget (+1). Tryk på eller for at bekræfte og starte funktionen.

På samme måde kan man, i visse My Menu funktioner, justere bruningsgraden på mellem lav (-1) og høj (+1).

3. START FUNKTIONEN

Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på for at aktivere funktionen.

Tryk på under udskydelsesfasen, for at springe denne fase over

og starte funktionen med det samme.

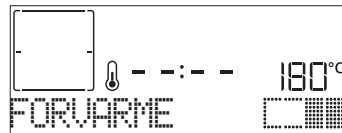
Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.

Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på .

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Tryk på << for at vende tilbage til det foregående skærmbillede og vælge en anden funktion eller vent, for at fuldføre afkølingen.

4. FORVARME

Visse funktioner har en forvarmingsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmingsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydssignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og viser meddelelsen "SÆT MAD IND". Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmingsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmingsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af + eller -.

5. PAUSE I TILBEREDNING / VEND ELLER KONTROLLER MADEN

Når lågen åbnes vil tilberedningen blive afbrudt midlertidigt ved, at varmeelementerne inaktiveres.

Luk lågen, for at genoptage tilberedningen.

Visse af My Menu funktionerne kræver, at maden vendes under tilberedningen.



Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til, luk lågen igen og genoptag tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, ved 10% før tilberedningens afslutning, anmode dig om at tjekke tilberedningen.



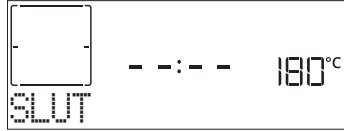
Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen,



der skal udføres. Tjek maden, luk lågen og genoptag tilberedningen.

Bemærk: Tryk på  for at springe disse handlinger over. Ellers vil ovnen fortsætte tilberedningen efter et stykke tid uden nogen handling.

6. ENDT TILBEREDNING

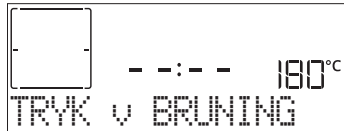
Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.





Tryk på  for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på  for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

BRUNING

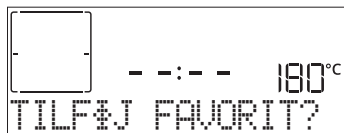
Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.









Når displayet viser den relevante meddelelse, kan man, om nødvendigt, trykke på , for at starte en bruningscyklus på fem minutter. Du kan stoppe funktionen når som helst ved at trykke på knappen , for at slukke ovnen.

FAVORITTER


Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over favoritter.



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på , i modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på .

Når du har trykket på , skal du trykke på  eller  for at vælge nummeret på positionen, og tryk herefter på  for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.

For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt tryk på : Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.




Tryk på  eller  for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på  og tryk herefter på  for at aktivere.



AUTOMATISK RENGØRING – PYROLYSE

**Rør ikke ved ovnen under Pyro-cyklussen.
Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyro-cyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).**




Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensingscyklussen. For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger Pyro-funktionen. Vi anbefaler kun at køre Pyro-funktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen.


Tryk på , for at tage adgang til menuen "Specialfunkt." og vælg funktionen Rengøring. "Pyro" vises på displayet.



Tryk på  eller , for at vælge den ønskede cyklus og tryk herefter på , for at bekræfte.

Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de nødvendige handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat.

Når du har valgt en cyklus, kan du indstille sluttiden, ved at trykke på  eller , for at indstille den forsinkede start, og herefter trykke på , for at bekræfte.

Tryk på anmodning på  for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført.

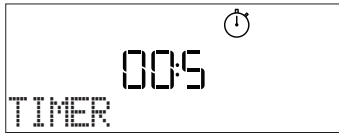
Ovnen vil starte selvrensingscyklussen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

. TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere funktionen, og tryk så på + eller — : Ikonet  blinker på displayet.


Tryk på + eller — for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på  for at aktivere minuturet.





Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscykluserne. Tryk på + eller — for at ændre den indstillede varighed på timeren.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Tryk på  for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion.


Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.

Bemærk: Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet  vil blive vist), men det fortsætter nedtællingen. Vend tilbage til minuturets skærbillede ved at trykke på  når du vil stoppe den igangværende funktion.

. TRYK V BRUNE

Tryk og hold << trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at oplås tastaturet.



Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen .

Takket være funktionen Bauknecht Home Net, kan dit apparat forbindes til internettet. Når du bruger Bauknecht Home Net app'en på din smartphone/tablet, kan du:

- overvåge apparatets status
- indstille og starte en tilberedningscyklus
- ændre, redigere eller stoppe en igangværende tilberedningscyklus
- få adgang til yderligere indhold
- få automatiske opdateringer til apparatets software

For at aktivere connectivity skal du succesfuldt gennemgå processen med at forbinde dit apparat til din netværksrouter i hjemmet og appen. Denne opsætningsprocedure skal kun udføres en gang.

Du skal kun udføre den igen hvis du ændrer egenskaberne for dit hjemmenetværk (netværksnavn og adgangskode).

MINIMUMSKRAV

Mobil enhed: Android med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS. Se kompatibiliteten med Android eller iOS versionerne på app store.

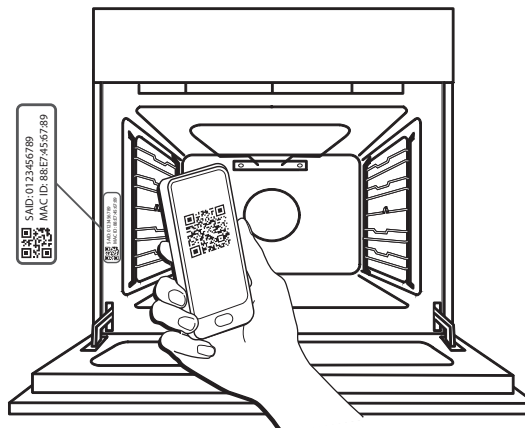
Trådløs router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

SÅDAN UDFØRER DU OPSÆTNINGEN

For at anvende denne funktion skal du have: en mobil enhed (smartphone eller tablet) og en trådløs router med forbindelse til internettet. Bekræft venligst med din mobile enhed, at signalstyrken for dit trådløse hjemmenetværk er godt tæt ved apparatet. Under opsætningsproceduren skal apparatet og din mobile enhed være forbundet til det samme trådløse netværk.

Download the Bauknecht Home Net App'en til din mobile enhed. Du kan downloade appen fra enten iTunes eller Google Play.

Når den er downloadet skal du følge instruktionerne i appen for at oprette en konto. Når du har en konto, skal du åbne appen og trykke på **+** i bunden til venstre på skærmen, for at tilføje et nyt apparat til din konto.



Scan QR-koden på det mærkat du kan finde på dit apparat, derefter vil Download the Bauknecht Home Net appen være din guide, og føre dig gennem alle de nødvendige trin for at gennemføre processen.

Bemærk: Under visse omstændigheder kan appen kræve at du indtaster hvilken type apparat der er tale om: i dette tilfælde skal du vælge *Ovn*.

Under forbindelsesprocessen vil du se flere beskeder komme frem på displayet, og ikonerne blinker med forskellige mønstre; se beskrivelserne i den følgende tabel, for at vide hvilke handlinger der udføres i baggrunden af apparatet.

HVAD DU SER PÅ DISPLAYET	BETYDNING
	<p>Vist besked: Følg anvisningerne på app'en.</p> <p>Under denne tyve minutters nedtælling vil apparatet prøve at forbinde til dit hjemmenetværk (router).</p> <p>WiFi ikonet blinker hurtigt.</p>
	<p>Vist besked: Vent.</p> <p>Hvis forbindelsen til routeren er fuldført, vil apparatet automatisk prøve at nå appen, og det vil bede dig om at vente.</p> <p>WiFi ikonet blinker langsomt.</p>
	<p>Vist besked: Apparat forbundet.</p> <p>Processen har været vellykket: dit apparat er nu forbundet.</p> <p>WiFi ikonet stopper med at blinke.</p>
	<p>Vist besked: Brug app'en for at registrere produktet.</p> <p>Følg de seneste instruktioner på appen for at fuldføre registreringen, og navngive apparatet. Derefter kan du hurtigt finde det på appens forside.</p>
	<p>Vist besked: Forbindelsesfejl.</p> <p>Denne besked kan vises et par sekunder, hvis apparatet ikke har kunne fuldføre opsætningsproceduren inden for en bestemt periode. Derefter går apparatet i Standby og WiFi ikonet slukker.</p>

FJERNBETJENING

Hvis dit apparat er forbundet korrekt, er det muligt at trykke på ikonet , for at aktivere Fjernbetjening.

Du kan nu fjernbetjene bølgeovnen gennem din mobile enhed, så du kan sende indtastninger og overvåge tilberedningscyklusser.

Når en tilberedningscyklus sendes fra appen, vil displayet vise følgende informationer 'Cyklus modtaget' i nogle sekunder, hvorefter cyklussen starter.



NULSTIL FORBINDELSE

Denne funktion kan være brugbar i tilfælde af, at egenskaberne for dit hjemmenetværk er ændret (netværksnavn eller adgangskode).

Før du nulstiller forbindelsen skal du kontrollere om det er muligt at gendanne det netværksnavn og adgangskode som du brugte, da du forbandt apparatet til dit hjemmenetværk. I det tilfælde er det ikke nødvendigt at nulstille forbindelsen.

CONNECTIVITY FAQ

Hvilke WiFi protokoller understøttes?

Den installerede WiFi adapter understøtter WiFi b/g/n for de europæiske lande.

Følgende router indstillinger er nødvendige: 2,4 GHz aktiveret, WiFi b/g/n, DHCP og NAT aktiveret.

Er der forskelle mellem at bruge en smartphone (eller en tablet) med Android eller iOS?

Du kan bruge det operativsystem du vil, det gør ingen forskel.

Kan jeg bruge en 3G mobiltelefon i stedet for en router?

Ja, men cloud servicer er skabt til permanent tilsluttede enheder.

Hvordan kan jeg kontrollere, om min Internet forbindelse i hjemmet virker og at den trådløse funktion er slået til?

Du kan søge efter dit netværk på din smart enhed. Husk at inaktivere eventuelle andre dataforbindelser før du prøver.

Hvordan kan jeg kontrollere, om apparatet er forbundet til hjemmets trådløse netværk?

Tag adgang til routerens konfiguration (se routerens vejledning) og kontrollér om apparatets Mac-adresse står i listen over trådløst forbundne enheder.

Hvor finder jeg apparatets Mac-adresse og SAID kode?

Der er et mærkat på dit apparat med en QR-kode: Tæt på QR-koden kan du finde SAID koden og MAC-adressen.

Det er også muligt at hente SAID koden og MAC-adressen ved at trykke på INDSTILLINGER på kontrolpanelet, derefter gå ind i Connectivity menuen og vælg stemmerne "MAC-adresse" eller "SAID kode".

For at nulstille forbindelsen, skal du gøre følgende:

INDSTILLINGER > CONNECTIVITY MENU > NULSTIL FORBINDELSE > JA. Displayet vil spørge "Er du sikker?". Ved at trykke på vil forbindelsen blive nulstillet, Du kan nu forbinde dit apparat igen (se afsnittet "Sådan udfører du opsætningen").

SOFTWARE OPDATERING

Et apparat der er i Standby, som allerede er konfigureret til forbindelse og hvor WiFi modtagelse er aktiveret, kan automatisk opdatere softwaren når en ny version er tilgængelig.



Når opdateringen er igangværende vil procentdelen af fuldførelsen blive vist på displayet.

Bemærk: Sørg for, at apparatets effektkilde altid er aktiveret under softwarens opdateringsproces.

Under opdateringsprocessen er det ikke muligt at interagere med kontrolpanelet.

Hvordan kan jeg kontrollere, om apparatet er forbundet korrekt til appen?

Åbn Download the Bauknecht Home Net appen på din mobile enhed og kontrollér om du kan se dit apparat.

Er der noget, som kan forhindre signalet i at nå apparatet?

Kontrollér at de tilsluttede enheder ikke optager hele den disponible båndvidde. Kontrollér, at dine enheder med WiFi-funktion ikke overskrider det maksimalt tilladte antal af routeren.

Hvor langt fra apparatet skal routeren være?

WiFi-signalet er sædvanligvis stærkt nok til at kunne dække et par rum, men dette afhænger stærkt af hvilket materiale væggene er lavet af. Du kan kontrollere signalstyrken ved at anbringe din smart enhed (forbundet til samme hjemmenetværk) i nærheden af apparatet.

Hvor kan jeg finde ud af hvad mit navn og adgangskode til det trådløse netværk er?

Se routerens dokumentation. Der sidder sædvanligvis et mærkat på routeren med de oplysninger du behøver, for at komme frem til enhedens opsætnings-skærmbillede ved hjælp af en tilsluttet enhed.

Hvad kan jeg gøre, hvis min router bruger naboens WiFi-kanal?

Forcér routeren til at bruge WiFi kanalen i dit hjem.

Hvordan kan jeg kontrollere WiFi status for mit apparat? Er det muligt at slukke for modtagelsen af WiFi?

WiFi modulet er som standard ON i dette apparat. Det er muligt at ændre eller bekræfte WiFi status ved at gå ind i Connectivity menuen og vælge 'WiFi status'. Displayet vil vise den nuværende Status værdi, som kan være ON eller OFF.


Bemærk: Når der genetableres effekt efter et tab, vil WiFi modulet stadig beholde dets indstillinger (link til router og app), og Fjernbetjening status vil altid blive gendannet.

Hvordan kan jeg ændre min Bauknecht konto og bibeholde mine forbundne apparater?

Du kan oprette en ny konto, men husk at framelde dine apparater fra den gamle konto, før du flytter dem til den nye.

Jeg har ændret min router: hvad skal jeg gøre?

Du kan beholde det tidligere netværks navn og adgangskode i den nye router, så skal du ikke gøre noget, for apparatet vil automatisk oprette forbindelsen igen.

Men for at genforbinde apparatet til det nye WiFi netværk, skal du blot trykke på  på appens forside, og du bør igen have mulighed for at tilføje apparatet til din konto.

Bemærk: du skal IKKE først fjerne apparatet fra din konto. Appen vil føre dig gennem genforbindelsesprocessen.



MY MENU TILBEREDNINGSTABEL

	MADKATEGORIER	ANBEFALET MÆNGDE	VEND ELLER RØR RUNDT (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
BAGT	HOVEDRETTER	Lasagne	0,5 - 3 kg	- 2
		Madtærter	0,8 - 1,2 kg	- 2
		Grøntsager-fyldte	0,1 - 0,5 kg hver	- 3
	PIZZA OG BRØD	Rundstykker	60 - 150 g hver	- 3
		Sandwichbrød i form	400 - 600 g hver	- 2
		Stort brød	0,7 - 2,0 kg	- 2
		Flutes	200 - 300 g hver	- 3
		Tynd pizza	rund - form	- 2
		Tyk pizza	rund - form	- 2
Pizza-frossen		1 - 4 lag	- 4 1 5 3 1 5 4 2 1 	
KAGER & BAGVÆRK	Sukkerbrødske i form	0,5 - 1,2 kg	- 2 	
	Cookies	0,2 - 0,6 kg	- 3 	
	Æbleskiver	1 form	- 3 	
	Tærte i form	0,4 - 1,6 kg	- 3 	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	- 3 	
	Frugttærte	0,5 - 2 kg	- 2 	
STEGT	KØD	Oksekød-stegt	0,6 - 2 kg	- 3
		Svinekød-stegt	0,6 - 2,5 kg	- 3
		Kylling-stegt	0,6 - 3 kg	- 2
	TILBEHØR	Grøntsager-stegte	0,5 - 1,5 kg	- 3
		Kartofler	0,5 - 1,5 kg	- 3
GRILLET	KØD	Hamburgere	1,5 - 3 cm	3/5 5 4
		Pølser & hotdogpølser	1,5 - 4 cm	2/3 5 4
		Grillspyd	1 rist	1/2 5 4
		Filet & bryst	1 - 5 cm	2/3 5 4
	FISK & SKALDYR	Fileter	0,5 - 3 cm	- 3 2
		Fileter-frosne	0,5 - 3 cm	- 3 2
	TILBEHØR	Tomater	1 form	- 3
		Peberfrugter	1 form	- 3
		Broccoligratin	1 form	- 3
		Blomkålsgratin	1 form	- 3
Grøntsagsgratin		1 form	- 3 	

TILBEHØR



TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sukkerbrøds-kager		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Bagværk med fyld (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Småkager / Mørdejskage		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Vandbakkelser		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Småretter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Vol-au-vent / butterdejssnitte		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / postejer / pastaret i ovn / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	

FUNKTIONER

Over-/undervarme

Varmeluft

Varmeluftsbagning

Grill

Turbo Grill

Maxi Cooking

Multiflow Menu

Øko varmluft

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnstegt fisk / Fisk i fad (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf		-	2 - 3 (Mid - Høj)	15 - 30 **	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammekølle / skank		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Ovnstegte kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Cookies	Cookies	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tærter	Tærter	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Runde pizzaer	Rund pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Komplet måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplet måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	Komplet måltid	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kød & Kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Farserede stege		—	200	80 - 120 *	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)		—	200	50 - 100 *	3

* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

*** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning.

Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

TILBEHØR

Rist

Ovnfast fad eller kageform på rist

Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist

Dryppebakke / bradepande

Dryppebakke med 500 ml vand

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.
Brug aldrig damprensere.

Brug ikke ståluld, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker. Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

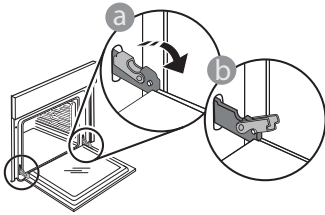
- Rengør glasset i lågen med et egnet flydende rengøringsmiddel.
- Ovn døren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

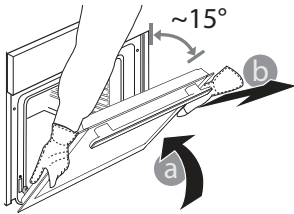
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

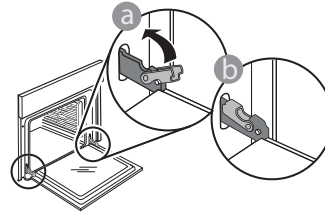
1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



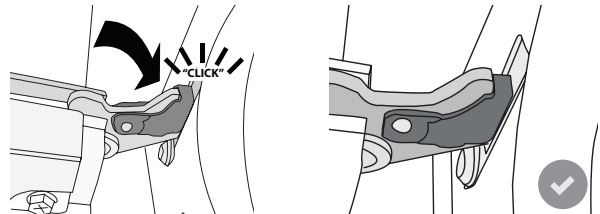
2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.
4. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke fungerer rigtigt.




UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Tag lampeglasset af lampen, udskift pæren, og sæt lampeglasset på igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.

- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

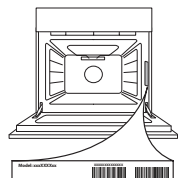
FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrudelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Funktionsfejl.	Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om problemet er løst. Prøv at foretage en "FABRIKSNULLSTIL" som vælges i "INDSTILLINGER". Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lysen slukker.	"ØKO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lågen er blokeret.	Rengøringscyklus i gang.	Vent på, at funktionen er færdig og på, at ovnen køler af.
Hjemmets strøm svinger.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominal værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".
Appen kan ikke genkende apparatet. Apparatet er ikke i stand til at etablere en stabil forbindelse til min router.	Manglende forbindelse til routeren eller til appen. Apparat er ikke forbundet. Intern fejl. WiFi slukket. (Se forbindelsesstatus værdi, tryk på  og gå ind i Connectivity menuen)	Kontrollér, om WiFi routeren er forbundet til Internettet. Kontrollér WiFi routerens signalstyrke i nærheden af apparatet. Prøv at genstarte routeren. Se "Connectivity FAQ" afsnittet. Hvis indstillingerne til hjemmets trådløse netværk er blevet ændret, skal du oprette forbindelse til netværket igen, ved at følge trinene i appen. Opsætningsproceduren skal udføres igen, men kun hvis du ændrer egenskaberne for dit hjemmenetværk (navn og adgangskode). Router indstillinger: NAT skal være aktiveret, firewall og DHCP skal være konfigureret korrekt. Understøttet adgangskodekryptering: WEP, WPA, WPA2. Indhent venligst yderligere oplysninger i routerens vejledning, for at prøve anden kryptering. Bærerens indstillinger: Hvis din Internet udbyder har fastsat antallet af Mac-adresser, der kan oprette forbindelse til Internettet, vil du muligvis ikke kunne forbinde dit apparat med skyen. Mac-adressen er enhedens unikke identifikator. Indhent venligst oplysninger om, hvordan man opretter internetforbindelse med andre enheder end computere hos din internet-udbyder.
Ikonet  blinker på displayet.	Forbindelsesforsøg kører i baggrunden. Forbindelse ikke tilgængelig.	Det er normalt under opsætningsproceduren; du skal blot vente på at den automatiske konfiguration afslutter proceduren (kan tage nogle minutter). Når forbindelsen er etableret vil ikonet stoppe med at blinke. Kontroller, at hjemmenetværket fungerer korrekt, og at dets egenskaber ikke er ændret (navn og adgangskode)
Apparatet er forbundet men jeg kan ikke kommunikere med det gennem appen.	Fjernbetjening kan være OFF.	Tryk på Fjernbetjeningens tast  på betjeningspanelet for at aktivere Fjernbetjening



Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Besøge vores website docs.bauknecht.eu
- Ved hjælp af QR Code
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.





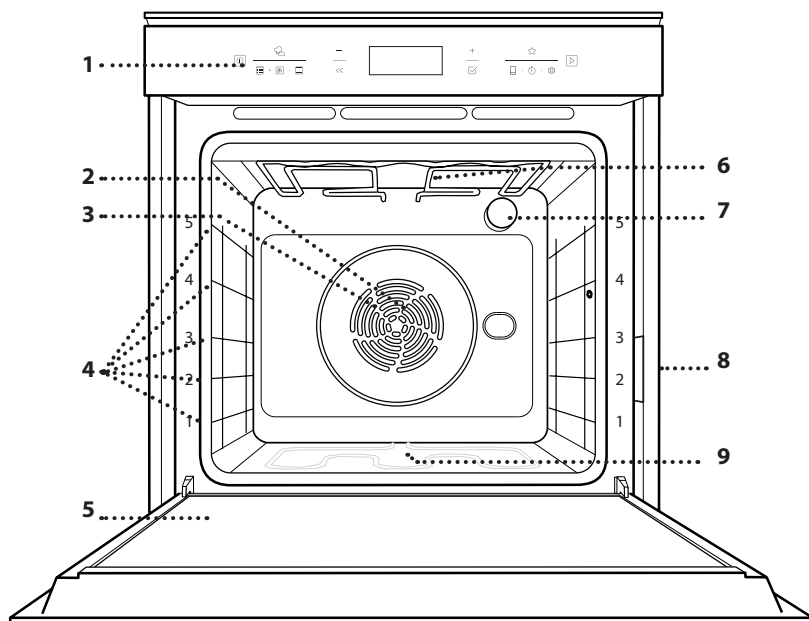
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an



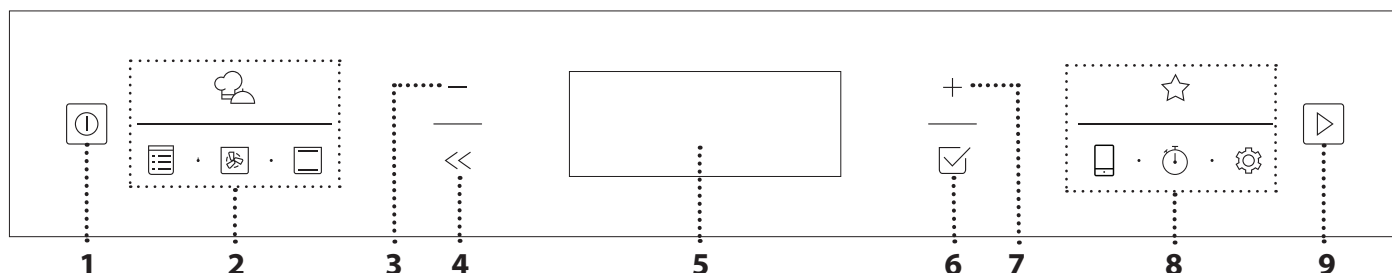
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
4. Seitengitter
(die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Typenschild
(nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnelzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

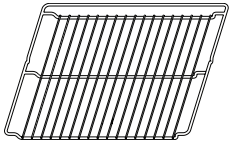
Für den Schnelzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

9. START

Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

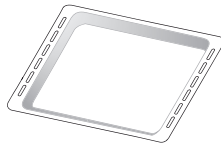
ZUBEHÖRTEILE

ROST



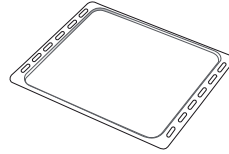
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



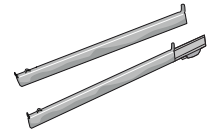
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



Zum Kochen aller Brot- und Backwaren, aber auch für Braten, Folienfisch, etc.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

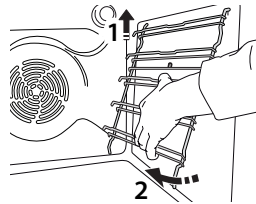
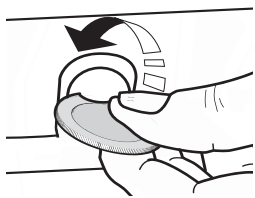
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze oder eines Werkzeugs entfernen. Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen. Die Befestigungsschrauben wieder eindrehen.

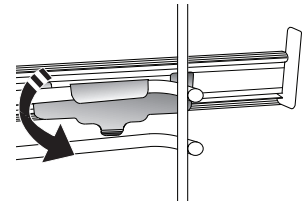
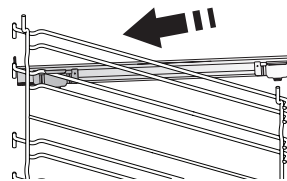


ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.

Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

FUNKTIONEN



MY MENU

Diese ermöglichen ein vollautomatisches Kochen aller Arten von Lebensmitteln (Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck, salzige Kuchen, Brot, Pizza). Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.



MAN. FUNKTIONEN

• UMLUFT

Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

• MULTIFLOW MENU

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

• GRILLFUNKTIONEN

» GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

» TURBO GRILL

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

• MY FROZEN FOOD

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

• SPEZIALFUNKT.

» AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

» KEEP WARM

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

» MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

» ECO HEISSLUFT

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der

Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

» NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Zum schonenden Garen von Fleisch und Fisch. Diese Funktion gart Speisen langsam, um diese zart und saftig zu erhalten. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Es wird empfohlen, Braten zuerst in einer Pfanne anzubraten, um das Fleisch zu bräunen und im eigenen Saft zu garen. Für beste Ergebnisse sollte die Ofentür während des Kochens geschlossen bleiben, um eine Wärmeverteilung zu vermeiden. 300 g - 3 kg Fisch sollten zwischen 2-5 Stunden, 1-3 kg Fleisch zwischen 4-7 Stunden gegart werden.

• REINIGUNG - PYROLYSE

Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus verbrannt. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: Einem kompletten Zyklus (Pyrolyse) und ein kürzerer Zyklus (Pyrolyse Eco). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

• SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



MEINE FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



FERNBEDIENUNG

Zum Aktivieren der Verwendung der Vernetzungsfunktionen, mit denen die Steuerung Ihres Geräts über die Bauknecht Home Net App ein- und ausgeschaltet wird. Siehe Kapitel unten für das Verfahren zur Verbindung mit Ihrem Heimnetzwerk und zur Konfigurierung des Produktes.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Wenn der ÖKO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Beleuchtung schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird. Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen. Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint "English".



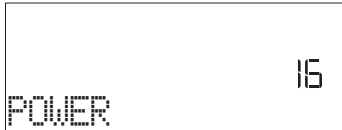
+ oder – drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

Drücken Sie zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf verfügbar ist.

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13).



Drücken Sie + oder –, um 16 "Hoch" oder 13 "Niedrig" auszuwählen und zur Bestätigung drücken.

3. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Leistung muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



+ oder – drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutziffern.

+ oder – drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von .

3.1 EINSTELLEN DER ZEIT BEI EINEM VERBUNDENEN GERÄT

Bei einem verbundenen Gerät könnte die Uhrzeit automatisch über die Cloud aktualisiert werden.

Falls der Nutzer die von der Cloud empfangene Uhrzeit ändern möchten, kann im Menü Einstellungen durch Aufrufen von "UHR" die Zeit manuell eingestellt werden; in diesem Fall wird jede weitere automatische Uhrzeitaktualisierung ignoriert, die von der Cloud gesendet wird.

4. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

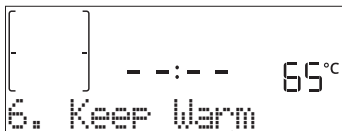
Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

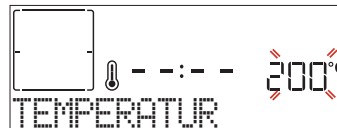
Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), + oder – drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, dann zur Bestätigung drücken.



2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL

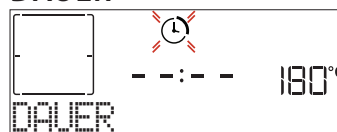


Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder –, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur/die Grillleistung mit + oder – geändert werden.

DAUER




Wenn das Symbol auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder – zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend zur Bestätigung. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie oder zur Bestätigung und zum

Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von << angepasst werden: Drücken Sie + oder - zum Anpassen und drücken Sie dann zur Bestätigung.

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.



Drücken Sie + oder - zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben. Während der Wartezeit können Sie + oder - drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder <<, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von <<, um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

MY MENU

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

GEWICHT / HÖHE (RUND-BLECH-EBENEN)




Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie + oder - zum Einstellen des geforderten Wertes und dann zur Bestätigung.

GARGRAD / ANBRÄUNEN


Bei einigen My Menu Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.




Nach Aufforderung + oder - drücken, um die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

Auf die gleiche Art und wo möglich, kann in einigen My Menu-Funktionen die Stufe des Anbräunens zwischen niedrig (-1) und hoch (+1) eingestellt werden.

3. DIE FUNKTION STARTEN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion.

Während der Startzeitvorwahl,  drücken, um diese Phase zu überspringen und die Funktion sofort starten.

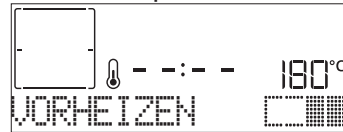
Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie <<, um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN". An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit + oder - geändert werden.

5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER KONTROLLIEREN

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Zum Weitergaren, die Tür schließen.

Bei einigen My Menu-Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.




Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Garvorgang fort.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

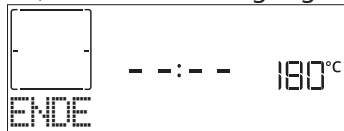




Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Kontrollieren Sie die Speise, schließen Sie die Tür und nehmen Sie den Garvorgang wieder auf.

Bitte beachten: Drücken Sie , um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls setzt der Ofen, wenn kein Eingriff erfolgt, nach einer bestimmten Zeit den Garvorgang fort.

6. ENDE DES GARVORGANGS

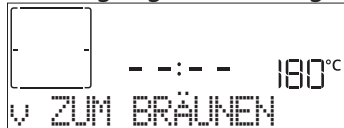
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.





Drücken Sie , um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie , um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

ANBRÄUNEN

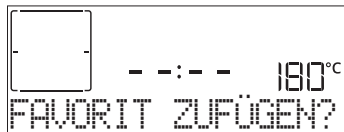
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.









Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf  drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten. Die Funktion kann jederzeit durch Drücken von  gestoppt werden, um den Ofen auszuschalten.

FAVORIT


Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.







Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen .

Nachdem  gedrückt wurde, drücken Sie  oder  zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie  zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden,  drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.




 oder  zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von  bestätigen und anschließend  zur Aktivierung drücken.

AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE




Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.




Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Drücken Sie  zum Aufrufen des Menüs "Spezialfunkt." und wählen Sie die Reinigungsfunktion. Auf dem Display erscheint „Pyro“.



Drücken Sie  oder , um den gewünschten Zyklus auszuwählen, dann mit  bestätigen.

Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen.


Nach Auswahl eines Zyklus, wenn gewünscht,  oder  drücken, um die Abschaltzeit (Startverzögerung) einzustellen, dann zur Bestätigung  drücken.

Nachdem Sie alle Schritte abgeschlossen haben, drücken Sie , wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verriegelt automatisch: eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit der Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

. KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und + oder - drücken: Das Symbol  blinkt auf dem Display.


+ oder - zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.





Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Zeitmesser aktiviert keinen Garzyklus. Drücken Sie + oder -, um die am Timer eingestellte Zeit zu ändern.

Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren.

Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.


Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

Bitte beachten: Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das  Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste << mindestens Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

Dank der Bauknecht Home Net Funktion, kann Ihr Gerät mit dem Internet verbunden werden. Mit der Bauknecht Home Net App auf Ihrem Smartphone/Tablet können Sie:

- den Zustand des Geräts überwachen
- einen Garvorgang einstellen und starten
- einen laufenden Garvorgang wechseln, ändern oder stoppen
- auf zusätzliche Inhalte zugreifen
- automatische Updates der Gerätesoftware erhalten

Zum Aktivieren der Vernetzung müssen sie den Vorgang zur Verbindung Ihres Geräts mit Ihrem Heimnetzwerk-Router und der App erfolgreich abschließen. Das Einrichtungsverfahren muss nur einmal durchgeführt werden.

Sie müssen ihn nur erneut durchführen, wenn sie die Eigenschaften Ihres Heimnetzwerks ändern (Netzwerkname und Passwort).

MINDESTANFORDERUNGEN

Mobilgerät: Android mit einem 1280x720 (oder höher) Bildschirm oder iOS. Sehen Sie wegen der Kompatibilität der App mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

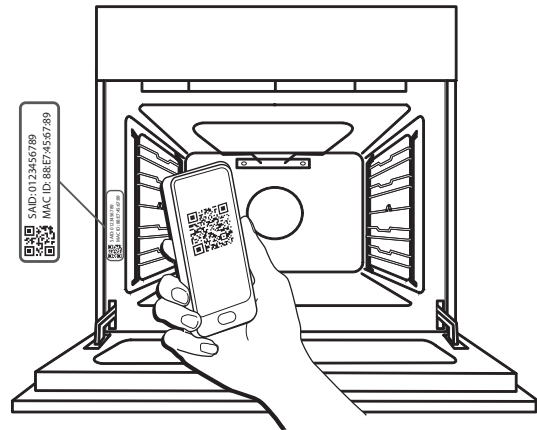
Drahtlosrouter: 2,4GHz WiFi b/g/n.

EINRICHTEN

Um diese Funktion nutzen zu können, müssen Sie Folgendes besitzen: Ein Mobilgerät (Smartphone oder Tablet) und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung. Bitte überprüfen Sie mit Ihrem Mobilgerät, dass die Signalstärke Ihres drahtlosen Netzwerkes in der Nähe des Gerätes gut ist. Während des Einrichtungsverfahrens müssen das Gerät und Ihr Mobilgerät mit dem gleichen drahtlosen Netzwerk verbunden sein.

Laden Sie die Bauknecht Home Net App für Ihr Mobilgerät herunter. Sie können die App entweder von iTunes oder Google Play herunterladen.

Nach dem Herunterladen befolgen Sie bitte die Anweisungen der App, um ein Benutzerkonto anzulegen. Wenn Sie Ihr Benutzerkonto haben, öffnen Sie die App und drücken **+** am linken unteren Bildschirmrand, um ein neues Gerät zu Ihrem Benutzerkonto hinzuzufügen.




Scannen Sie den QR-Code am Schild, das Sie auf Ihrem Gerät finden. Dann führt Sie die Bauknecht Home Net App durch alle notwendigen Schritte, um den Vorgang abzuschließen.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen fordert die App Sie möglicherweise auf, den Gerätetyp einzugeben: wählen Sie in diesem Fall **Ofen** aus.

Während des Verbindungsverfahrens werden verschiedene Meldungen am Display angezeigt und Symbole blinken mit unterschiedlichen Mustern; Informationen zu den vom Gerät im Hintergrund ausgeführten Vorgängen finden Sie in den Beschreibungen in der folgenden Tabelle.

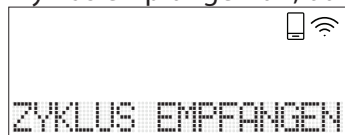
WAS SIE AUF DEM DISPLAY SEHEN	BEDEUTUNG
	<p>Angezeigte Meldung: Anweisungen der App befolgen.</p> <p>Innerhalb dieses Countdowns von zwanzig Minuten versucht sich das Gerät mit Ihrem Netzwerk (Router) zu verbinden.</p> <p>WiFi-Symbol blinkt schnell.</p>
	<p>Angezeigte Meldung: Bitte warten.</p> <p>Wenn die Routerverbindung hergestellt wurde, versucht das Gerät automatisch die App zur Erreichen und bittet Sie zu warten.</p> <p>WiFi-Symbol blinkt langsam.</p>
	<p>Angezeigte Meldung: Gerät verbunden.</p> <p>Alle Vorgänge waren erfolgreich: Ihr Gerät ist nun verbunden.</p> <p>WiFi-Symbol hört zu blinken auf.</p>
	<p>Angezeigte Meldung: Die App nutzen zum Registrieren des Produkts.</p> <p>Befolgen Sie die letzten Anweisungen der App, um die Registrierung abzuschließen und geben Sie dem Gerät einen Namen. Dann finden Sie es schnell auf der App-Homepage.</p>
	<p>Angezeigte Meldung: Verbindungsfehler.</p> <p>Diese Meldung könnte einige Sekunden lang angezeigt werden, wenn das Gerät das Einrichtungsverfahren nicht innerhalb einer gewissen Zeit abschließen konnte. Danach wechselt das Gerät auf Standby und das WiFi-Symbol erlischt.</p>

FERNBEDIENUNG

Wenn Ihr Gerät ordnungsgemäß verbunden ist, können Sie das Symbol  drücken, um die Fernbedienung zu aktivieren.

Über Ihr Mobilgerät können Sie den Ofen fernsteuern, Eingaben senden und Garvorgänge überwachen.

Wenn ein Garvorgang von der App gesendet wird, zeigt das Display einige Sekunden lang die Information 'Zyklus empfangen' an, dann startet der Zyklus.



VERBINDUNGSDATEN ZURÜCKSETZEN

Diese Funktion kann nützlich sein, falls sich die Eigenschaften Ihres Netzwerks ändern (Netzwerkname oder Passwort).

Überprüfen Sie vor dem Zurücksetzen der Verbindungsdaten, ob der Netzwerkname und das Kennwort, die Sie zum Verbinden des Geräts mit Ihrem Netzwerk verwendet haben, wiederhergestellt werden können. In diesem Fall wäre es nicht notwendig, die Verbindungsdaten zurückzusetzen.

VERNETZUNG FAQ

Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

Der installierte WiFi-Adapter unterstützt WiFi b/g/n für europäische Länder.

Folgende Router-Einstellungen sind erforderlich: 2,4 GHz aktiviert, WiFi b/g/n, DHCP und NAT aktiviert.

Gibt es Unterschiede in der Verwendung eines Smartphones (oder eines Tablets) mit Android oder iOS?

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es besteht kein Unterschied.

Kann ich mobiles 3G-Tethering anstelle eines Routers verwenden?

Ja, aber Cloud-Dienste sind für fest vernetzte Geräte konzipiert.

Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und der WiFi-Betrieb aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartgerät nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie davor alle anderen Datenverbindungen.

Wie kann ich überprüfen, ob das Gerät mit meinem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden ist?

Rufen Sie die Router-Konfiguration auf (siehe Handbuch des Routers) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Gerätes auf der Seite für drahtlose verbundene Geräte aufgeführt ist.

Wo finde ich die MAC-Adresse des Geräts und den SAID Code?

Es gibt einen Aufkleber mit einem QR-Code auf Ihrem Gerät: In der Nähe des QR-Codes sollten Sie den SAID Code und die MAC Adresse finden.

Es ist auch möglich, den SAID Code und die MAC Adresse durch Drücken von EINSTELLUNGEN am Bedienfeld, Aufrufen des Menüs Vernetzung und Auswählen der Menüpunkte "MAC Adresse" oder "SAID Code" ausfindig zu machen.

Folgen Sie zum Zurücksetzen der Verbindungsdaten, diesem Pfad: EINSTELLUNGEN > VERNETZUNGSMENÜ > VERBINDUNGSDATEN ZURÜCKSETZEN > JA. Das Display fragt "Sind Sie sicher?". Durch Drücken von werden die Verbindungsdaten zurückgesetzt. Sie können nun Ihr Gerät erneut verbinden (siehe Absatz "Einrichten").

SOFTWARE-UPDATE

Ein bereits für die Verbindung konfiguriertes Gerät mit aktiviertem WiFi-Empfang kann im Standby-Modus automatisch die Software aktualisieren, wenn eine neue Version verfügbar ist.



Wenn das Update läuft, wird der Prozentsatz für den Fortschritt auf dem Display angezeigt.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Stromquelle des Geräts während dieses Software-Update-Vorgangs stets eingeschaltet ist.

Während des Update-Vorgangs ist das Betätigen des Bedienfelds nicht möglich.

Wie kann ich überprüfen, ob das Gerät ordnungsgemäß mit der App verbunden ist?

Öffnen Sie die Bauknecht Home Net App auf Ihrem Mobilgerät und prüfen Sie, ob Ihr Haushaltsgerät sichtbar ist.

Gibt es etwas, das verhindern könnte, dass das Signal das Gerät erreicht?

Prüfen Sie, dass die von Ihnen verbundenen Geräte nicht die gesamte verfügbare Bandbreite aufbrauchen. Stellen Sie sicher, dass Ihre WiFi-aktivierten Geräte die vom Router gestattete Maximalanzahl nicht überschreiten.

Wie weit sollte der Router vom Gerät entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um einige Räume abzudecken. Dies hängt jedoch sehr vom Baumaterial der Wände ab. Sie können die Signalstärke prüfen, indem Sie Ihr Smartgerät (das mit dem gleichen Netzwerk verbunden ist) neben dem Haushaltsgerät platzieren.

Wie kann ich den Namen und das Passwort für mein drahtloses Netzwerk herausfinden?

Sehen Sie in den Unterlagen des Routers nach. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein vernetztes Gerät auf die Seite zur Geräteeinrichtung zu gelangen.

Was kann ich tun, wenn mein Router den WiFi-Kanal der Nachbarn nutzt?

Stellen Sie sicher, dass der Router Ihren Heim-WiFi-Kanal verwendet.

Wie kann ich den WLAN Status meines Geräts prüfen? Ist es möglich, den WiFi-Empfang auszuschalten?

Das WiFi-Modul ist standardmäßig EIN bei diesem Gerät. Es ist möglich, den WLAN Status zu ändern oder zu bestätigen. Dazu rufen Sie das Menü Vernetzung auf und wählen 'WLAN Status'. Das Display zeigt den aktuellen Statuswert an, der EIN oder AUS sein kann.


Hinweis: Wenn die Stromversorgung nach einem Stromausfall wiederhergestellt wird, behält das WiFi-Modul seine Einstellungen (Links zu Router und App) bei und der Fernbedienungsstatus wird ebenso wiederhergestellt.

Wie kann ich mein Bauknecht-Benutzerkonto ändern, die Verbindung meiner Geräte jedoch aufrechterhalten?

Sie können ein neues Konto erstellen, aber vergessen Sie nicht, Ihre Geräte vom alten Konto zu entfernen, bevor Sie sie auf ein neues Konto verschieben.

Ich habe meinen Router gewechselt: Was muss ich tun?

Wenn Sie den vorhergehenden Netzwerknamen und Passwort am neuen Router beibehalten können, müssen Sie nichts tun. Das Gerät verbindet sich automatisch wieder.

Anderen falls drücken Sie zum erneuten Verbinden des Geräts mit dem neuen WiFi Netzwerk nur  auf der App-Homepage, da Sie das Gerät erneut zu Ihrem Benutzerkonto hinzufügen müssen.

Hinweis: Sie müssen das Gerät NICHT zuvor aus Ihrem Benutzerkonto löschen. Die App führt Sie durch das erneute Verbindungsverfahren.



MY MENU GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN		EMPFOHLENE MENGE	WENDEN ODER UMRÜHREN (NACH GARDAUER)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
GEBACKEN	HAUPTSPEISEN	Lasagne	0,5 - 3 kg	2
		Quiches/Herzh	0,8 - 1,2 kg	2
		Gemüse-gefüllt	jeweils 0,1 - 0,5 kg	3
	PIZZA & BROT	Brötchen	jeweils 60 - 150 g	3
		Weißbrot in Backform	jeweils 400 - 600 g	2
		Großes Brot	0,7 - 2,0 kg	2
		Baguette	jeweils 200 - 300 g	3
		Dünne Pizza	Rund - Blech	2
		Dicke Pizza	Rund - Blech	2
		Pizza, tiefgek.	1 - 4 Ebenen	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1
KUCHEN & GEBÄCK	Rührteig in Form	0,5 - 1,2 kg	2 	
	Plätzchen	0,2 - 0,6 kg	3 	
	Beignets	1 Blech	3 	
	Mürbeteigkuchen	0,4 - 1,6 kg	3 	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	3 	
	Gedeckter Obstkuchen	0,5 - 2 kg	2 	
GEBRATEN	FLEISCH	Rind-gebraten	0,6 - 2 kg	3
		Schwein-gebraten	0,6 - 2,5 kg	3
		Hähnchen-gebrat.	0,6 - 3 kg	2
	BEILAGE	Gemüse-gebraten	0,5 - 1,5 kg	3
		Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg	3
GEGRILLT	FLEISCH	Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5 5 4
		Bratwurst & Wurst	1,5 - 4 cm	2/3 5 4
		Grillspieße	1 Gitterrost	1/2 5 4
		Filet & Brust	1 - 5 cm	2/3 5 4
	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Fillets	0,5 - 3 cm	3 3 2
		Filets-tiefgekühlt	0,5 - 3 cm	3 3 2
	BEILAGE	Tomaten	1 Blech	3
		Paprika	1 Blech	3
		Brokkoliauflauf	1 Blech	3
		Blumenkohlaufauf	1 Blech	3
Gemüsegratin		1 Blech	3 	

ZUBEHÖRTEILE



Rost

Ofenform oder
Kuchenform
auf RostFettpfanne /
Backblech oder Bräter auf
Rost

Fettpfanne / Backblech

Fettpfanne mit
500 ml Wasser

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Rührteig		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Plätzchen / Buttergebäck		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringen		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekekuchen, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne, Aufläufe, überbackene Pasta, Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		-	170	110 - 150	2

FUNKTIONEN



O/Unterhitze



Heissluft



Backen mit
Umluft



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow Menu



Heißluft ÖKO

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Fisch gebacken / in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (hoch)	3 - 6	
Fischfilets / Steaks		-	2 (mittel)	20 - 30 **	
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		-	2- 3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70 ***	
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2 (mittel)	60 - 90 ***	
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55 ***	
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	
Plätzchen	 Plätzchen	Ja	135	50 - 70	
Mürbeteigkuchen	 Mürbeteigkuchen	Ja	170	50 - 70	
Runde Pizzas	 Runde Pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) / Fleisch (Ebene 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	 Vollst. Mahlzeit	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 *	
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 *	
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 *	
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 - 120 *	
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	200	50 - 100 *	

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

*** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost



Fettpfanne /
Backblech oder Bräter auf
Rost



Fettpfanne / Backblech



Fettpfanne mit
500 ml Wasser

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.
Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.
Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Gerätes in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.

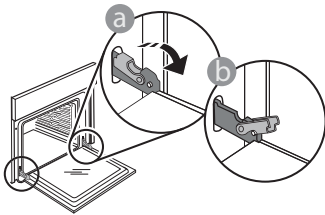
- Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

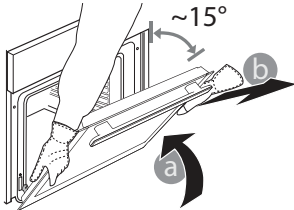
Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

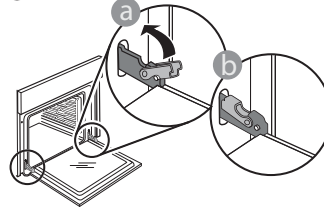
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



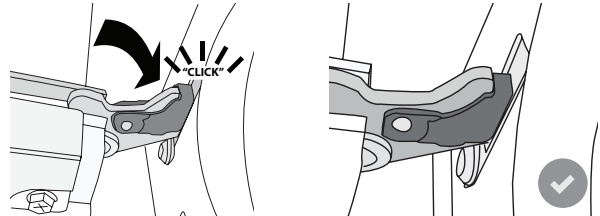
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.




AUSWECHSELN DIE BELEUCHTUNG

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abnehmen, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung anbringen.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

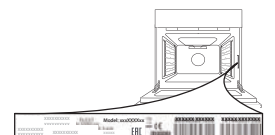
LÖSEN VON PROBLEMEN

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung im Ofen.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Versuchen Sie die „WERKSEINSTELLUNG“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durchzuführen. Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ aus „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist "EIN".	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „AUS“ auswählen.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Der Reinigungszyklus läuft.	Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen, dass Ihr Hausnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf „LEISTUNGSSTUFE“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „NIEDRIG“ auswählen.
Die App erkennt das Gerät nicht. Das Gerät ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit meine Heim-Router herzustellen.	Fehlende Verbindung zum Router oder zur App. Gerät nicht verbunden. Interner Fehler. WLAN Aus. (Prüfen Sie den Verbindungsstatus-Wert, drücken Sie  und rufen Sie das Menü Vernetzung auf)	Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Sehen Sie im Abschnitt „Vernetzung FAQs“ nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, befolgen Sie die Schritte in der App, um sich erneut mit dem Netzwerk zu verbinden. Das Einrichtungsverfahren muss nur erneut durchgeführt werden, wenn sie die Eigenschaften Ihres Netzwerks ändern (Name und Passwort). Router-Einstellungen: NAT muss eingeschaltet sein, Firewall und DHCP müssen richtig konfiguriert sein. Unterstützte Passwort-Verschlüsselung: WEP, WPA, WPA2. Um einen anderen Verschlüsselungstyp zu versuchen, siehe Router-Handbuch. Funkanbieterereinstellungen: Wenn Ihr Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen für die Verbindung mit dem Internet festgelegt hat, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdienstanbieter, wie Sie Geräte, neben Computern, mit dem Internet verbinden können.
Das Symbol  blinkt am Display.	Verbindungsversuche laufen im Hintergrund. Verbindung nicht verfügbar.	Dies ist ein normales Verhalten während des Einrichtungsverfahrens; Sie müssen nur warten, bis die automatische Konfiguration das Verfahren beendet hat (es kann einige Minuten dauern). Nachdem die Verbindung hergestellt wurden, hört das Symbol zu blinken auf. Prüfen Sie, dass das Heim-Netzwerk einwandfrei arbeitet und sich seine Eigenschaften nicht geändert haben (Name und Passwort)
Das Gerät ist verbunden, ich kann jedoch nicht mit ihm über die App kommunizieren.	Fernbedienung könnte auf AUS sein.	Tippen Sie auf die Taste Fernbedienung  auf dem Bedienfeld, um die Fernbedienung zu aktivieren



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.bauknecht.eu
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

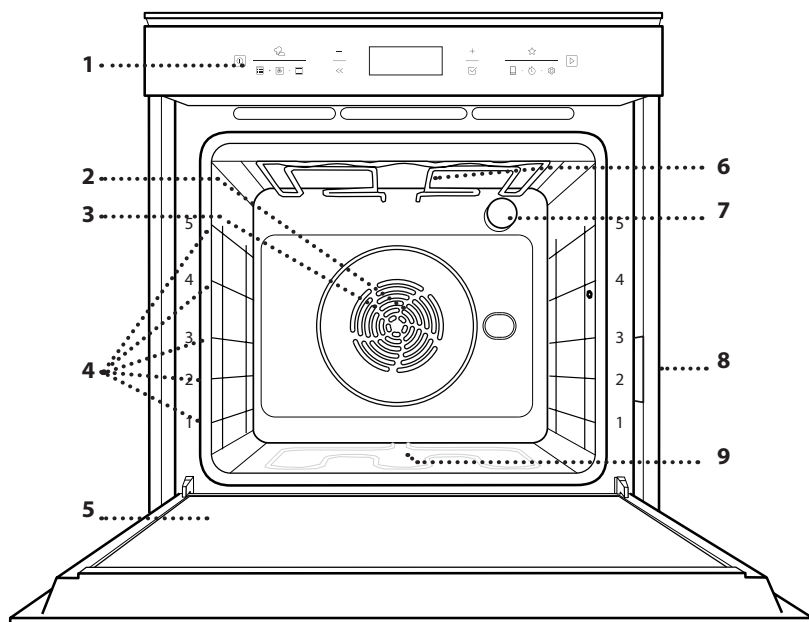



KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN

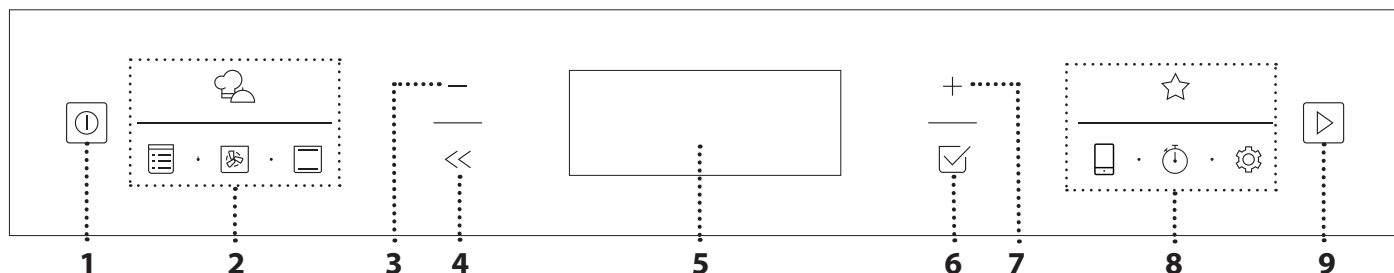
Jotta voisimme avustaa parhaalla mahdollisella tavalla, rekisteröi tuotteesi osoitteessa
www.bauknecht.eu/register



Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS


1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
4. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan uunin edessä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Valo
8. Tunnistekilpi (älä poista)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

1. PÄÄLLÄ/POIS

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsytämisen aikana.

5. NÄYTTÖ
6. VAHVISTUS

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIIN

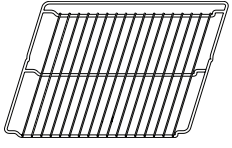
Nopea pääsy toimintoihin, aikavalintoihin, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

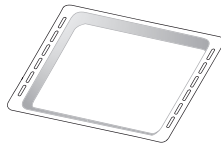
TARVIKKEET

RITILÄ



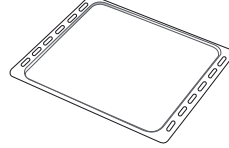
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU



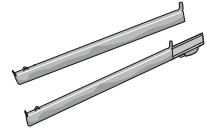
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI



Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden laittamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

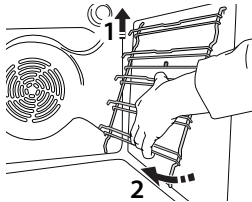
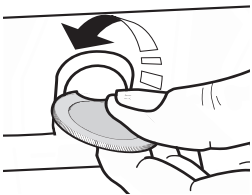
RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut tarvikkeet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

- Hyllykköohjainten irrottamista varten on irrotettava kiinnitysruuvit (jos sellaiset on) kummaltakin sivulta kolikon tai sopivan työkalun avulla. Nosta ohjaimia ylös ja vedä alemmat osat pois niiden sijoituskohdista: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.
- Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle paikalleen. Laita kiinnitysruuvit takaisin paikoilleen.

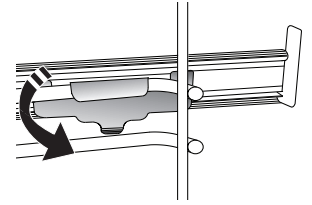
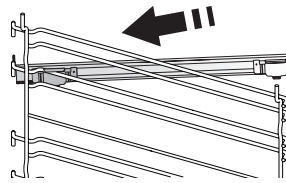


LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN (JOS NÄMÄ SISÄLTYVÄT TARVIKKEISIIN)

Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukiskon ylempi pidike hyllykköohjaimen ja liu'uta sitä niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikalleen.

Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukiskot voivat liikkua vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle hyllykköohjaimelle samalla tasolla.



Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

TOIMINNOT



MY MENU

Näiden ansiosta voit valmistaa automaattisesti kaikentyyppisiä ruokia (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, suolaisten leivonnaiset, leipä, pizza). Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.



MANUAALISET TOIMINNOT

• KIERTOILMAPAISTO

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien leivonnaisten leipominen vain yhdellä tasolla.

• MULTIFLOW MENU

Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, neljällä tasolla samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Saat parhaat tulokset kypsennystaulukkoa noudattamalla.

• GRILLITOIMINNOT

» GRILL (GRILLI)

Pihvien, kebablihan ja makkaroiden tai kasvisgratiinien grillaukseen tai leivän paahattamiseen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

» TURBO GRILLI

Suurten lihanpalojen paahattamiseen (jalat, paahtopaisti, kana). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

• MY FROZEN FOOD

Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä pakastetuille valmisruoille tarkoitetusta tyylistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

• ERIKOISTOIMIN.

» SULATUS

Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.

» PIDÄ LÄMPIMÄNÄ

Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.

» RISING (KOHOTUS)

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

» MAXI COOKING

Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.

» ECO-KIERTOILMA

Kypsennä täytettyjä paisteja tai lihafileitä yhdellä tasolla.

Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän säästötoiminnon ollessa käytössä valo ei pala kypsennyksen aikana. Käytettäessä energiankulutusta optimoivaa SÄÄSTÖ-jaksoa uunin luukku ei pitäisi avata ennen kuin ruoka on täysin kypsä.

» HAUDUTUS

Lihan ja kalan hidas kypsennys. Toiminto kypsentää ruoan hitaasti, jolloin se pysyy mureana ja mehukkaana. Alhaisen lämpötilan vuoksi ruoan pinta ei ruskistu ja tuloksesta tulee samanlainen kuin höyrytyksessä. Suosittelemme ruskistamaan paistettavan lihan ensin pannulla, jotta se säilyttää mehukkuutensa. Pidä uunin luukku suljettuna kypsennyksen aikana parhaan tuloksen varmistamiseksi, jotta lämpö ei karkaa. Suositeltava kypsennysaika kalalle (300 g - 3 kg) on 2-5 tuntia ja lihalle (1-3 kg) 4-7 tuntia.

• PUHDISTUS - PYROLYYSI

Poistaa paistoroiskeet erittäin korkeassa lämpötilassa toimivalla jaksolla. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (Pyrolyysipuhd.) ja lyhyt jakso (Pyro/puhd./Éco). Suosittelemme käyttämään nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

• NOPEA ESILÄMMITYS

Esilämmittää uunin nopeasti.



FORCED AIR (KIERTOILMA)

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokia ilman että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.



PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.



SUOSIKKINI

Siirtää 10 suosikkitoiminnon luetteloon.



ETÄOHJAUS

Mahdollistaa verkon kautta suoritettavien toimintojen käytön käynnistämällä ja katkaisemalla laitteen ohjauksen Bauknecht Home Net -sovelluksen kautta.

Katso alla olevasta luvusta, kuinka tuote kytketään kotisiin verkkoon ja kuinka sen konfigurointi suoritetaan.



AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.



ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta.

Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. KIELEN VALINTA

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "English".



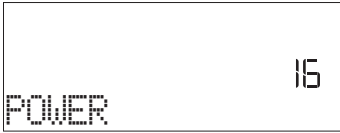
Selaa kielivalintoja painamalla + - tai - -painiketta ja valitse haluamasi.

Vahvasta valintasi painamalla .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla "KIELI"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla .

2. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa (13).



Painamalla + tai - valitset 16 "korkea" tai 13 "matala" ja vahvasta sitten painamalla .

3. ASETA AIKA

Tehon valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta oikea aika painamalla + - tai - -painiketta ja paina sitten : Näytössä vilkkuu kaksi minuutetta tarkoittavaa numeroa.

Aseta minuutit painamalla + - tai - -painiketta ja vahvasta painamalla .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla .

3.1 ASETA AIKA YHDISTETYLLÄ LAITTEELLA

Yhdistetyn laitteen avulla kellonaika voidaan päivittää automaattisesti pilvestä.

Jos käyttäjä haluaa muuttaa pilvestä päivitettyä kellonaikaa, muutos tehdään siirtymällä asetusvalikkoon kohtaan "KELLO" ja asettamalla aika manuaalisesti Tämän jälkeen seuraavia automaattisia kellonajan pilvipäivityksiä ei huomioida.

4. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten ilmankierrolla varustettua ohjelmaa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiouuni").

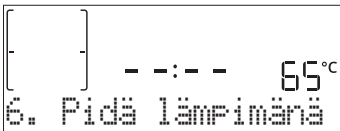
Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Käynnistä uuni painamalla : näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.

Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi: Haluttu valikkokohta valitaan (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) painamalla + tai - ja vahvistamalla sitten painamalla .



2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina << .

LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO

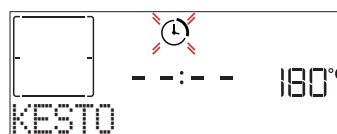


Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä painamalla + tai - , minkä jälkeen vahvasta se painamalla ; jatka sitten seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).

Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso: Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keski), 1 (matala).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa/grillin tasoa voidaan muuttaa käyttämällä + - tai - -painiketta.

KESTO




Kun näytöllä vilkkuu kuvake , aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + - tai - -painiketta ja vahvasta sitten painamalla painiketta . Kypsennysaika

ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla tai . Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla << : korjaa sitä painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla .

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake  vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + - tai - -painiketta; vahvista ja aktivoi toiminto sitten painamalla . Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Kypsennyksen viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen: uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa painamalla + tai - tai muuttaa muita asetuksia painamalla << . Jos haluat katsella tietoja, painamalla << voit vaihtaa näyttöön päättymisajan tai keston.

MY MENU

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.

Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

PAINO / KORKEUS (PYÖREÄ-UUNIPELTI-KERROKSET)



Toiminto asetetaan oikein seuraamalla näytön ohjeita. Kehotettaessa aseta tarvittava arvo painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla .

KYPSYYSTASO / RUSKISTUS

Eräissä My Menu -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyystasoa.



Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyystaso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla + tai - . Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla tai . Samalla tavoin on eräissä My Menu -toiminnoissa mahdollista säätää ruskistustasoa matalasta (-1) korkeaan (+1).

3. KÄYNNISTÄ TOIMINTO

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla .

Viive-vaiheen aikana, paina ohittaaksesi tämän vaiheen ja käynnistä toiminto välittömästi.

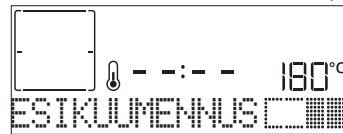
Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten.

Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Edelliseen näkymään palataan painamalla << ; tällöin voidaan joko valita jokin toinen toiminto tai odottaa uunin jäähtymistä.

4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päätynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; "LISÄÄ RUOKA". Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päätynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä + - tai - -painiketta.

5. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN / RUOAN KÄÄNTÄMINEN TAI TARKASTAMINEN

Kun avaat luukun, kypsennys keskeytyy väliaikaisesti, sillä kuumennusvastukset kytkeytyvät pois päältä.

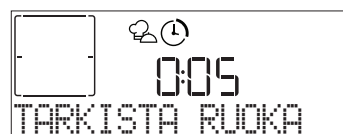
Kypsennys jatkuu, kun luukku suljetaan.

Eräissä My Menu -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.



Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytöllä ilmoitettu toimenpide, sulje luukku ja jatka sitten kypsennystä.

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

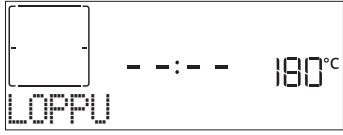


Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsennystä.

Huomaa: Hyppää näiden toimintojen yli painamalla . Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsentämistä.

6. KYPSENYYKSEN PÄÄTTYMINEN

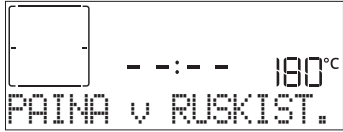
Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



Jatka kypsentämistä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla tai aseta uusi kesto aika painamalla **+**, jolloin kypsennysaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

RUSKISTUS

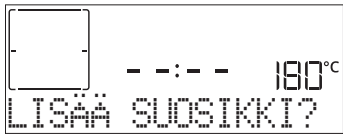
Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.



Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, voit tarvittaessa käynnistää viisi minuuttia kestävä ruskistusjakson painamalla . Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa painamalla , jolloin uuni menee pois päältä.

SUOSIKKI

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1–10 suosikkiluettelossasi.



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina , muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla **<<** .

Painettuasi valitse numeron sijoitus painamalla **+** tai **–** ja vahvista sitten painamalla .

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto painamalla **+** tai **–**, vahvista painamalla ja aktivoi sitten painamalla .

AUTOMAATTINEN PUHDISTUS – PYROLYYSIPUHD

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.

Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi. Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen Pyro-toiminnon käyttämistä. Suosittelemme Pyro-toimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana.

Mene "Erikoistoiminnot"-valikkoon painamalla ja valitse puhdistustoiminto. Näyttöön ilmestyy "Pyro".



Valitse haluttu jakso painamalla **+** tai **–** ja vahvista sitten painamalla **+** .

Näyttö kehottaa suorittamaan kaikki toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset.


Kun jakso on vaihtu, haluttaessasi voit asettaa päättymisajan (viivästetty käynnistys) painamalla **+** tai **–** ; vahvista sitten painamalla .

Kun kaikki vaiheet on suoritettu, aktivoi puhdistusjakso kehotettaessa painamalla .

uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

. AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu, minkä jälkeen painetaan + tai - : Näytöllä vilkkuu kuvake .

Aseta tarvittavan ajan pituus painamalla + - tai - -painikkeita ja aktivoi sitten ajastin painamalla .





Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja. Muuta ajastimeen asetettua aikaa painamalla + tai - .

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon.

Käynnistä uuni painamalla  ja valitse sitten haluamasi toiminto.


Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon.

Huomaa: Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyvää vain kuvake ) , joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäyttämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla .

. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla << ja pitämällä sitä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Toimi samoin näppäimistölukon avaamiseksi.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

Bauknecht Home Net -ominaisuuden ansiosta laitteesi voidaan yhdistää verkkoon. Voit suorittaa seuraavat toimenpiteet käyttämällä Bauknecht Home Net -sovellusta älypuhelimestasi/tabletistasi:

- tarkkailla laitteen tilaa
- asettaa ja käynnistää kypsennysjakson
- vaihtaa, muokata tai pysäyttää käynnissä olevan kypsennysjakson
- päästä katsomaan muita sisältöjä
- saada automaattisia laitteen ohjelmistopäivityksiä

Jotta laitteen yhdistettävyyttä voidaan hyödyntää, laite on yhdistettävä onnistuneesti kotiverkon reitittimeen ja sovellukseen. Asetustoimenpide tarvitsee suorittaa vain kerran.

Verkkoon yhdistäminen on tehtävä uudelleen vain, jos muutat kotiverkon ominaisuuksia (verkon nimeä tai salasanaa).

MINIMIVAATIMUKSET

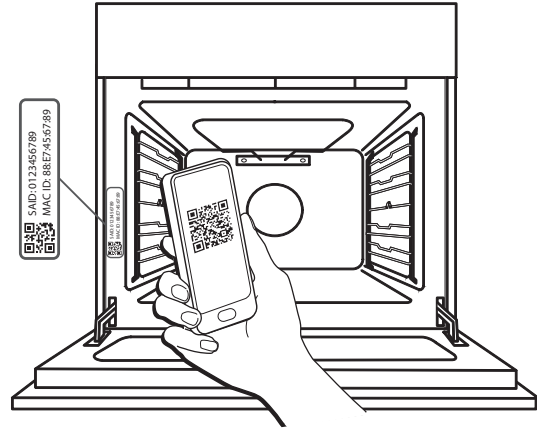
Mobiililaitte: Android, jonka näyttö on 1280x720 (tai suurempi) tai iOS. Tarkasta sovelluskaupasta sovelluksen yhteensopivuus Android- tai iOS-versioiden kanssa. Langaton reititin: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

ASETTAMINEN

Tämän ominaisuuden käyttäminen vaatii seuraavat: mobiililaitteen (älypuhelin tai tabletti) ja langattoman reitittimen, jossa on Internet-yhteys. Tarkista mobiililaitteellasi, että laitetta lähellä olevan langattoman kotiverkon signaalin vahvuus on hyvä. Laitteen ja mobiililaitteen on oltava yhdistettyinä samaan langattomaan verkkoon asetustoimenpiteen aikana.

Lataa Bauknecht Home Net -sovellus mobiililaitteeseesi. Sovelluksen voi ladata joko iTunesista tai Google Playsta.

Noudata lataamisen jälkeen sovelluksen ohjeita tilin luomiseksi. Kun sinulla on tili, avaa sovellus ja paina **+** ruudun vasemmasta alareunasta lisätäksesi uuden laitteen tilille.




Skannaa laitteessa olevan tarran QR-koodi, minkä jälkeen Bauknecht Home Net -sovellus opastaa sinut kaikkien tarvittavien vaiheiden läpi.

Huom: Joissain tapauksissa sovellus voi pyytää antamaan laitteen tyyppin: tässä tapauksessa valitse **Uuni**.

Yhdistämisprosessin aikana näet useiden viestien ilmestyvän näytölle ja erilaisten kuvakkeiden vilkkuvan. Katso kuvaukset alla olevasta taulukosta, jotta tiedät, mitä toimintoja laite suorittaa taustalla.

NÄYTÖN VIESTI	MERKITYS
	<p>Näytön viesti: Noudata sovelluksen ohjeita. Tämän 20 minuutin ajatuksen aikana laite yrittää muodostaa yhteyden kotiverkkoon (reitittimeen). WiFi-kuvake vilkkuu nopeasti.</p>
	<p>Näytön viesti: Odota. Jos yhteys reitittimeen on muodostettu, laite yrittää yhdistyä automaattisesti sovellukseen ja pyytää odottamaan. WiFi-kuvake vilkkuu hitaasti.</p>
	<p>Näytön viesti: Laite yhdistetty. Prosessi suoritettiin onnistuneesti: laitteesi on nyt yhdistetty. WiFi-kuvake lakkaa vilkkumasta.</p>
	<p>Näytön viesti: Käytä sovellusta tuotteen rekisteröintiin. Noudata sovelluksen viimeisiä ohjeita rekisteröidäksesi laitteen ja anna laitteelle nimi. Tämän jälkeen löydät laitteen nopeasti sovelluksen etusivulta.</p>
	<p>Näytön viesti: Kytchentävirhe Tämä viesti voi näkyä muutaman sekunnin ajan, jos laite ei ole suorittanut asetustoimenpidettä loppuun tietyn ajan kuluessa. Tämän jälkeen laite siirtyä valmiustilaan ja WiFi-kuvake sammuu.</p>

ETÄOHJAUS

Jos laite on oikein yhdistetty, etäohjauksen voi ottaa käyttöön painamalla kuvaketta .

Mobiililaitteella voit etäohjata uunia, lähettää komentoja ja valvoa kypsennysjaksoja.

Kun kypsennysjakson aloituskomento lähetetään sovelluksesta, näyttö ilmoittaa muutaman sekunnin ajan "Ohjel. vast.otto", minkä jälkeen jakso käynnistyy.



NOLLAA YHTEYS

Toiminto voi olla hyödyllinen, jos kotiverkon ominaisuudet ovat muuttuneet (verkon nimi tai salasana).

Tarkista ennen yhteyden nollaamista, onko mahdollista palauttaa verkon nimi ja salasana, jotka olivat käytössä, kun laite yhdistettiin kotiverkkoon. Tällöin yhteyden nollaaminen ei olisi tarpeen.

YHDISTETTÄVYYS - UKK

Mitä WiFi-protokollia tuetaan?

Asennettu Wi-Fi-sovitin tukee Euroopan maissa käytettävää WiFi b/g/n -yhteyttä.

Reitittimellä on oltava seuraavat asetukset: 2,4 GHz aktivoituna, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktivoituna.

Onko mitään eroa siinä, käytetäänkö älypuhelin (tai tablettia), jossa on Android tai iOS?

Voit käyttää kumpaa käyttöjärjestelmää tahansa, mitään eroa ei ole.

Voinko käyttää mobiilia 3G-yhteyden jakamistoimintoa (tethering) reitittimen sijasta?

Kyllä, mutta pilvipalvelut on suunniteltu jatkuvasti yhdistettyinä oleville laitteille.

Kuinka pystyn tarkistamaan, toimiiko kotini Internet-yhteys ja onko langaton ominaisuus aktivoitu?

Voit hakea oman verkkosi älylaitteellasi. Estä kaikki muut datayhteydet ennen kuin ryhdyt tähän toimenpiteeseen.

Kuinka voin tarkistaa, onko tuote yhdistetty kotini langattomaan verkkoon?

Mene reitittimesi asetuksiin (katso reitittimen oppaasta) ja tarkasta onko laitteen MAC-osoite langattomasti yhdistettyjen laitteiden sivulla olevassa luettelossa.

Mistä löydän laitteen MAC-osoitteen ja SAID-koodin?

Laitteessasi on tarra, jossa on QR-koodi: QR-koodin läheltä pitäisi löytyä SAID-koodi ja MAC-osoite. SAID-koodin ja MAC-osoitteen voi hakea myös valitsemalla ohjauspaneelisti ASETUKSET, siirtymällä sitten yhdistettävyyssivulle ja valitsemalla "MAC-osoite" tai "SAID-koodi".

Nollaa yhteys etenemällä seuraavassa järjestyksessä: ASETUKSET > YHD. VERKKOON -VALIKKO > NOLLAA YHTEYS > KYLLÄ. Näyttö kysyy "Oletko varma?". Nollaa yhteys painamalla . Nyt voit yhdistää laitteen uudelleen (katko kappale "Asettaminen").

OHJELMISTON PÄIVITTÄMINEN

Kun laite on valmiustilassa, konfiguroitu verkkoyhteyttä varten ja WiFi-yhteys on päällä, ohjelmisto voidaan päivittää heti, kun uusi versio on saatavilla.



Päivittämisen aikana näytöllä näkyy edistymisprosentti.

Huom: Varmista aina, että laitteen virranlähde on kytketty ohjelmiston päivitysprosessin aikana.

Ohjauspaneelin käyttö ei ole mahdollista päivitysprosessin ollessa kesken.

Kuinka tarkistan, onko laite yhdistetty sovellukseen oikein?

Avaa mobiililaitteellasi Bauknecht Home Net -sovellus ja tarkasta, näkyykö laite sovelluksessa.

Voiko jokin estää signaalin pääsyn laitteelle?

Varmista, että yhdistetyt laitteet eivät käytä kaikkea käytettävissä olevaa kaistanleveyttä. Varmista, että WiFi-verkkoon liitetyt laitteet eivät ylitä reitittimelle sallittua maksimimäärää.

Kuinka kaukana reitittimen tulisi olla tuotteesta?

Yleensä WiFi-signaali on tarpeeksi voimakas parille huoneelle, mutta tämä riippuu huomattavasti seinien rakennusmateriaalista. Voit tarkastaa signaalin voimakkuuden asettamalla älylaitteesi (yhdistetty samaan kotiverkkoon) laitteen läheisyyteen.

Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

Katso reitittimen asiakirjoista. Reitittimessä on yleensä tarra, jossa annetaan tiedot, joilla päästään laitteen asetussivulle yhdistettyä laitetta käyttäen.

Mitä voin tehdä, jos reitittimeni käyttää lähistön WiFi-kanavaa?

Pakota reititin käyttämään kotisi WiFi-kanavaa.

Kuinka tarkistan laitteeni WiFi-tilan? Voiko WiFi-yhteyden ottaa pois päältä?


Laitteen WiFi-moduuli on oletusarvoisesti päällä. WiFi-tilaa voi vaihtaa tai sen voi vahvistaa Yhdistettävyyssvalikossa valitsemalla "WiFi-tila". Näytössä näkyy nykyinen tila, joka voi olla ON tai OFF.

Huom: Kun virta palaa sähkökatkoksen jälkeen, WiFi-moduulin asetukset pysyvät samoina (yhteys reitittimeen ja sovellukseen) ja etäohjauksen tila palautetaan.

Kuinka voin vaihtaa Bauknecht-käyttäjätilin, mutta pitää laitteeni yhdistettynä?

Voit luoda uuden käyttäjätilin, mutta muista poistaa laitteesi vanhasta käyttäjätilistä ennen kuin siirrät ne uudelle tilillesi.

Vaihdoin reitittimen: Mitä minun on tehtävä?

Jos voit säilyttää verkon aiemman nimen ja salasanan myös uudessa reitittimessä, sinun ei tarvitse tehdä mitään, laite muodostaa yhteyden automaattisesti. Muussa tapauksessa laite yhdistetään uuteen WiFi-verkkoon painamalla  sovelluksen etusivulla, samalla tavoin kuin jos lisäisit laitteen uudelleen tilillesi.

Huom: laitetta EI tarvitse poistaa tililtä etukäteen. Sovellus opastaa sinut yhdistämisprosessin läpi.



MINUN MENU -KYPSENNYSTAULUKKO

	RUOKALUOKAT	SUOSITELTU MÄÄRÄ	KÄÄNTÄMINEN TAI SEKOITTAMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA TARVIKKEET
LEIVOTTU	PÄÄRUUAT	Lasagne	0,5 - 3 kg	2
		Piiraat	0,8 - 1,2 kg	2
		Vihannekset-täytetyt	0,1 - 0,5 kg kukin	3
	PIZZA & LEIPÄ	Sämpylät	60 – 150 g / kpl	3
		Leipä vuoassa	400 – 600 g / kpl	2
		Iso leipä	0,7 - 2,0 kg	2
		Patongit	200 - 300 g kukin	3
		Ohut pizza	pyöreä – vuoka	2
		Paksu pizza	pyöreä – vuoka	2
		Pakastepitsa	1 – 4 kerrosta	2
4 				
KAKUT & LEIVONNAISET	Sokerikakut vuoassa	0,5 - 1,2 kg	2 	
	Keksit	0,2 - 0,6 kg	3 	
	Tuulihatut	1 vuoka	3 	
	Torttu vuoassa	0,4 - 1,6 kg	3 	
	Struudeli	0,4 - 1,6 kg	3 	
	Hedelmillä täytetty piirakka	0,5 - 2 kg	2 	
	PAISTETTU	LIHA	Paistettu naudanliha	0,6 - 2 kg
Porsas-paistettu			0,6 - 2,5 kg	3
Kana-paistettu			0,6 - 3 kg	2
LISÄKKEET		Vihannekset-paistetut	0,5 - 1,5 kg	3
		Perunat	0,5 - 1,5 kg	3
		GRILLATTU	LIHA	Hampurilaispihvit
Makkarat & nakit	1,5 - 4 cm			2/3 5
Kebabit	1 ritilä			1/2 5
Filee/rintapala	1 - 5 cm			2/3 5
KALA & MERENELÄVÄT	Fileet		0,5 - 3 cm	- 3
	Fileet-pakastetut		0,5 - 3 cm	- 3
LISÄKKEET	Tomaatit		1 vuoka	- 3
	Paprikat		1 vuoka	- 3
	Parsakaaligratiini		1 vuoka	- 3
	Kukkakaaligratiini		1 vuoka	- 3
	Vihannesgratiini	1 vuoka	- 3 	

TARVIKKEET



Ritilä

Uunipelti tai kakkuvuoka
ritilälläUunipannu /
leivinpelti tai uunipelti
ritilän päällä

Uunipannu/uunivuoka

Uunipannu ja
500 ml vettä

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Nostatetut kakut / Sokerikakku		Kyllä	170	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	160 - 200	30 - 85	3
		Kyllä	160 - 200	35 - 90	4 1
Pikkuleivät/murokeksit		Kyllä	150	20 - 40	3
		Kyllä	140	30 - 50	4
		Kyllä	140	30 - 50	4 1
		Kyllä	135	40 - 60	5 3 1
Pienet kakut / Muffinssit		Kyllä	170	20 - 40	3
		Kyllä	150	30 - 50	4
		Kyllä	150	30 - 50	4 1
		Kyllä	150	40 - 60	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	30 - 40	3
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 - 150	4 1
		Kyllä	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Leipä / Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	2
		Kyllä	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pakastepizza		Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 - 20	4 1
		Kyllä	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	45 - 55	3
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma



Kiertoilmapaisto



Grill (Grilli)



TurboGrill



Maxi Cooking



Multiflow Menu



Eco-kiertoilma

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		-	170	110 - 150	2
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt kasvikset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
Paahtoleipä		—	3 (korkea)	3 - 6	5
Kalafileet-/pihvit		-	2 (keski)	20 - 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / jauhelihapihvit		-	2 - 3 (keski - korkea)	15 - 30 **	5 4
Broileri 1 - 1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi / potka		—	2 (keski)	60 - 90 ***	3
Paahdetut perunat		-	2 (keski)	35 - 55 ***	3
Kasvisgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Keksit	 Keksit	Kyllä	135	50 - 70	5 4 3 1
Tortut	 Tortut	Kyllä	170	50 - 70	5 4 3 1
Pyöreät pizzat	 Pyöreä pizza	Kyllä	210	40 - 60	5 4 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)	 Koko ateria	Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 *	4 1
Kala & Vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 *	4 1
Täytetty paahdettu liha		-	200	80 - 120 *	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)		-	200	50 - 100 *	3

* Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

KUINKA KYSENNYSTAULUKKOA LUETAAN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

TARVIKKEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä



Uunipannu/uunivuoka



Uunipannu ja 500 ml vettä

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet. Älä käytä höyrypesureita.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä. Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.

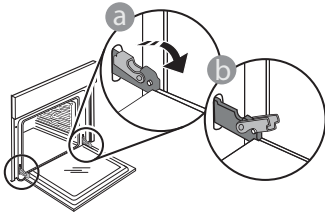
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

TARVIKKEET

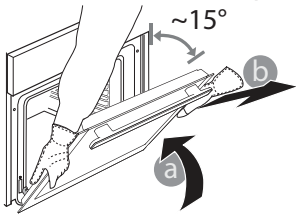
Huuhtele varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

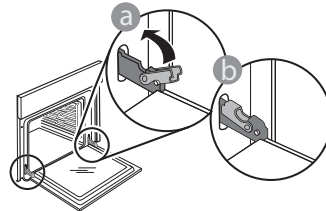
- Poista luukku** avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



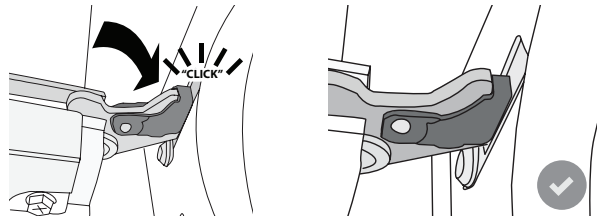
- Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti molemmin käsin – älä kannattele luukkua kahvasta. Irrota luukku samalla, kun jatkat sen sulkemista ja vedät luukkua ylöspäin, kunnes se vapautuu paikoiltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.



- Aseta luukku takaisin** liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.
- Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



- Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos se ei ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: Luukku saattaa vahingoittaa, jos se ei toimi kunnolla.




LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Irrota valon suojus ja vaihda lamppu sekä laita suojus takaisin kiinni valoon.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä vain 20-40 W/230 ~ V tyyppin G9, T300°C -halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009). Lamppuja on saatavana asiakaspalvelusta.

- Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

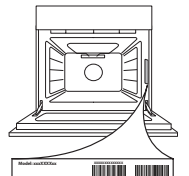
VIANMÄÄRITYS

VIKA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunitoim. Vika	Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut. Yritä suorittaa "TEH.ASE. PALAU.", jonka voi valita "ASETUKSET"-valikosta. Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Uuni ei kuumene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Valo sammuu.	"ECO"-tila on "Päällä".	Mene "ECO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Luukku ei avaudu.	Puhdistusjakso käynnissä.	Odota, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.
Kodin sähköteho sammuu.	Väärä tehoasetus.	Varmista, että kotisi verkon arvo on vähintään yli 3 kW. Jos näin ei ole, laske teho 13 ampeeriin. Mene "TEHO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "MATALA".
Sovellus ei tunnista laitetta. Laitte ei pysty muodostamaan pysyvää yhteyttä kodin reitittimen kanssa.	Ei yhteyttä reitittimeen tai sovellukseen. Laitte ei ole yhdistetty. Sisäinen virhe. WiFi pois päältä. (Tarkasta yhteyden tila painamalla  ja siirtymällä yhdistettävyyssvalikkoon)	Varmista, että WiFi-reititin on yhdistetty Internetiin. Varmista, että WiFi-signaali laitteen lähellä on voimakas. Yritä käynnistää reititin uudelleen. Katso kohta "Yhdistettävyyys - UKK". Jos kotisi langattoman verkon asetukset ovat muuttuneet, yhdistä laite uudelleen verkkoon noudattamalla sovelluksen ohjeita. Verkkoon yhdistäminen on tehtävä uudelleen vain, jos muutat kotiverkon ominaisuuksia (verkon nimeä tai salasanaa). Reitittimen asetukset: NAT:n on oltava päällä, palomuurin ja DHCP:n on oltava konfiguroituina oikein. Tuettu salasanan salaustyyppi: WEP, WPA, WPA2. Jos haluat yrittää toisenlaista salaustyyppiä, katso tiedot reitittimen oppaasta. Operaattorin asetukset: Jos Internet-palveluntarjoaja on määrittänyt Internetiin yhdistettävien MAC-osoitteiden määrän, laitetta ei välttämättä ole mahdollista yhdistää pilveen. Laitteen MAC-osoite on sen yksiselitteinen tunniste. Ota selvää Internet-palveluntarjoajaltasi siitä, kuinka voit yhdistää muita kuin tietokoneita Internetiin.
Kuvake  vilkkuu näytöllä.	Yhteyttä yritetään muodostaa taustalla. Yhteys ei saatavilla.	Tämä on tavallista asetustoimenpiteiden aikana. Odota, että automaattinen konfigurointi suorittaa toimenpiteet loppuun (voi kestää muutaman minuutin). Kun yhteys on muodostettu, kuvake lakkaa vilkkumasta. Tarkista, että kotiverkko toimii oikein, eivätkä sen ominaisuudet ole muuttuneet (nimi ja salasana)
Laitte on yhdistetty, mutta sen kanssa ei voi keskustella sovelluksen kautta.	Etäohjaus voi olla pois päältä.	Paina ohjauspaneelista etäohjauksen symbolia  ottaaksesi etäohjauksen käyttöön



Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Verkkosivustolta docs.bauknecht.eu
- Käyttämällä QR Code
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.





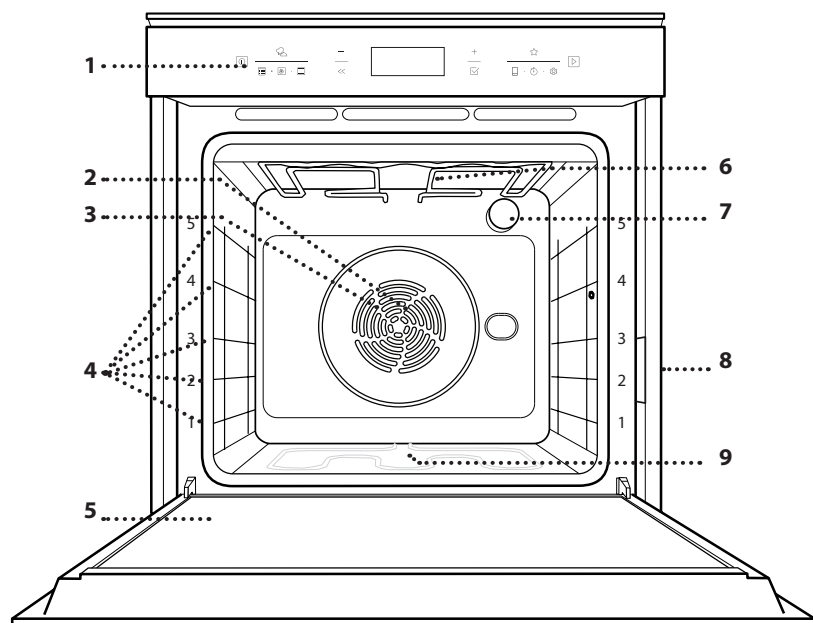
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register



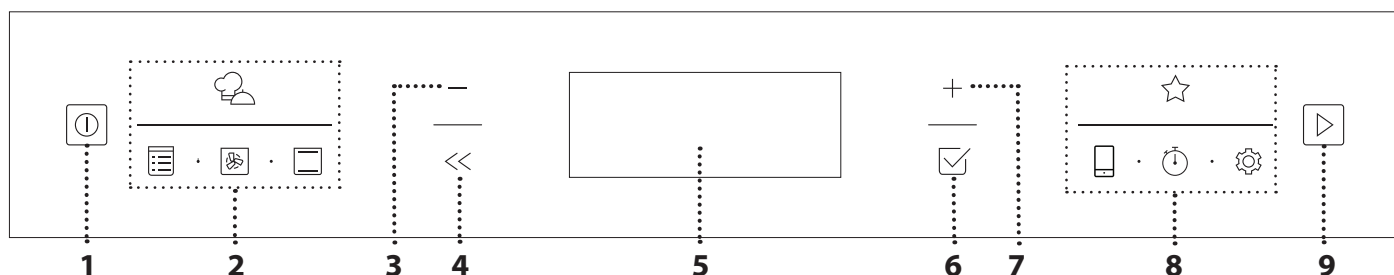
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément de chauffage supérieur/grill
7. Ampoule
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN

6. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

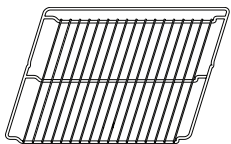
Pour un accès rapide aux fonctions, aux options de temps, aux réglages et aux favoris.

9. DÉPART

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

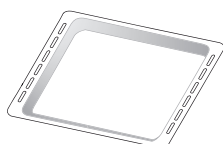
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



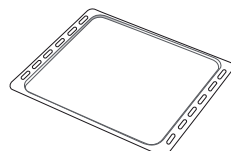
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



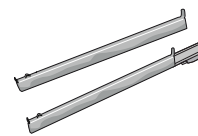
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

GRILLES COULISSANTES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

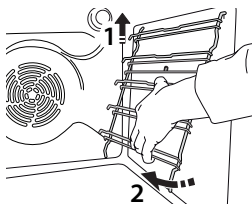
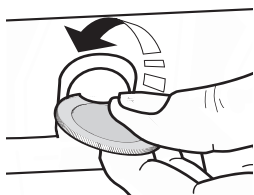
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil. Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur. Remplacez les vis de fixation.

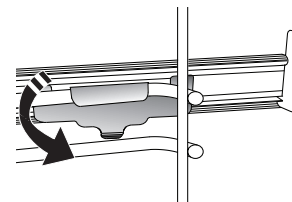
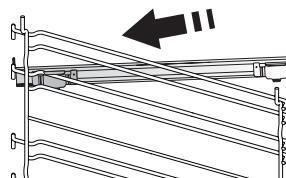


INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.

Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe.

Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter: Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

FONCTIONS



MY MENU

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/ Cake salé, Pain, Pizza). Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.



FONCTIONS MANUELLES

• AIR BRASSÉ

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.

• MULTIFLOW MENU

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

• FONCTIONS GRILL

» GRILL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

» TURBO GRILL

Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

• ALIMENT SURGELÉ

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

• FONCTIONS SPÉCIALES

» DÉCONGÉLATION

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.

» GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» LEVAGE DE PÂTE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

» GROSSES PIÈCES

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

» ÉCO CHALEUR PULSÉE

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette

fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

» CUISSON LENTE

Pour cuire lentement la viande et le poisson. Cette fonction cuit les aliments lentement pour les garder tendre et succulent. À cause de la cuisson à basse température, les aliments ne brunissent pas et le résultat est semblable à celui d'une cuisson vapeur. Nous vous conseillons de saisir les rôtis dans une plaque en premier pour dorer la viande et aider à sceller ses jus naturels. Pour obtenir les meilleurs résultats, maintenez la porte du four fermée pendant la cuisson afin d'éviter des dispersions de chaleur. Les temps de cuisson suggérés pour le poisson (300 g - 3 kg) vont de 2 à 5 heures, et pour la viande (1-3 kg), ils vont de 4 à 7 heures.

• NETTOYAGE - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

• PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



FAVORIS

Pour récupérer jusqu'à 10 fonctions favorites.



TÉLÉCOMMANDE

Pour permettre l'utilisation des fonctions de connectivité, allumez et éteignez la commande de votre appareil à l'aide de l'application Bauknecht Home Net.

Voir le chapitre ci-dessous pour connaître la procédure de connexion à votre réseau domestique et la configuration du produit.



MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



RÉGLAGES

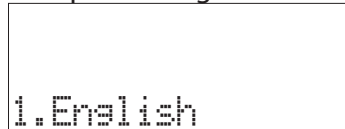
Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé. Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à " MODE DÉMO " à partir du menu " RÉGLAGES " et sélectionnez " Off ". En sélectionnant " RÉINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

PREMIÈRE UTILISATION


1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera "English".



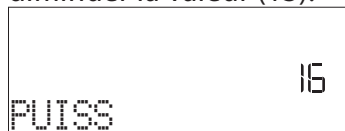
Appuyez sur + ou - pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

Veillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur .

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus faible, vous devrez diminuer la valeur (13).



Appuyez sur + ou - sélectionnez 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur pour confirmer.


3. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné l'alimentation, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.




Appuyez sur + ou - pour régler l'heure et appuyez sur : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

Appuyez sur + ou - pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez " HORLOGE " dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur .

3.1 RÉGLEZ LE TEMPS SUR UN APPAREIL CONNECTÉ

Sur un appareil connecté, l'heure de l'Horloge peut être automatiquement mise à l'heure à partir du Cloud.

Si l'utilisateur souhaite changer l'heure de l'horloge reçue du Cloud, en allant au Menu Réglages , entrez dans l'élément « HORLOGE » et réglez manuellement l'heure ; dans ce cas, toute mise à jour automatique de l'heure envoyée du Cloud sera ignorée.

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.


Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Air Brassé »).

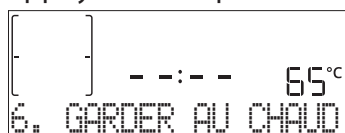
Veillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur + ou - pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez sur pour confirmer.



2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur <<, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

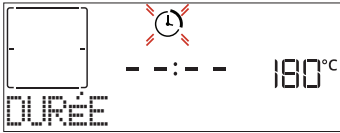
NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL



Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour la changer, puis appuyez sur pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, il est possible de régler le niveau du grill : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le grill : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).

Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, le niveau de la température/du grill peut être modifié en utilisant + ou -.

DURÉE

Lorsque l'icône ⌚ clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur ou pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur << : appuyez sur + ou - pour le modifier, puis appuyez sur pour confirmer.

HEURE DE FIN (DÉPART RETARD)

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône ⌚ clignote.



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou - pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur << pour changer d'autres réglages. En appuyant sur <<, afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

. MY MENU

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

POIDS / HAUTEUR (COUCHES À PLATEAU ROND)

Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur + ou - pour régler la valeur requise puis appuyez sur pour confirmer.

CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

Dans certaines fonctions My Menu, il est possible de régler le niveau de cuisson désirée.



Lorsque cela est demandé, appuyez sur + ou - pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur ou pour confirmer et démarrer la fonction.

De la même façon, lorsque cela est autorisé, dans certaines fonctions My Menu, il est possible d'ajuster le niveau de brunissage entre bas (-1) et élevé (+1).

3. DÉMARRER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur pour activer la fonction.

Pendant la phase de retard, appuyez sur pour ignorer cette phase et démarrer la fonction immédiatement.

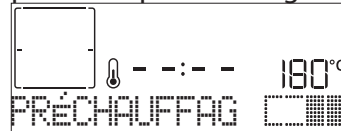
Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur << pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendre un refroidissement complet.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée, nécessitant d'« AJOUTER ALIMENTS ». À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou -.

5. PAUSE DE CUISSON / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte. Dans certaines fonctions My Menu, il est possible de retourner les aliments pendant la cuisson.



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée à l'écran et fermez la porte, puis reprenez la cuisson.

De la même façon, à 10% du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

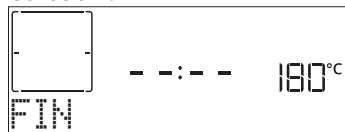


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et reprenez la cuisson.

Veillez noter : Appuyez sur pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

6. FIN DE CUISSON

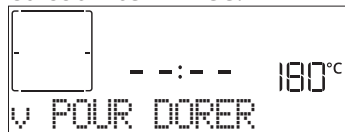
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur **+** pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

BRUNISSAGE

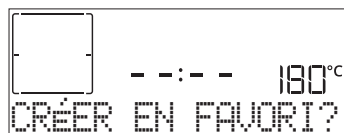
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes. Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur pour éteindre le four.

. FAVORI

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur **<<**.

Une fois que vous avez appuyé sur , appuyez sur le **+** ou **-** pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur pour confirmer.

Veillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.


Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.

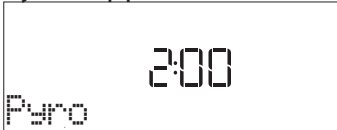


Appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur pour activer.

. NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO


Ne touchez pas le four pendant le cycle Pyro. Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.


Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson. Appuyez sur  pour accéder au menu « Fonctions spéciales » et sélectionnez la fonction de Nettoyage. « Pyro » apparaîtra sur l'écran.



Appuyez sur $+$ ou $-$ pour sélectionner le cycle souhaité, puis appuyez sur $+$ pour confirmer.

L'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage.


Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur $+$ ou $-$ pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur  pour confirmer.


Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur  pour activer le cycle de nettoyage.

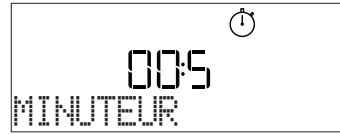
Le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur $+$ ou $-$: L'icône  clignotera sur l'écran.


Appuyez sur $+$ ou $-$ pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur  pour activer la minuterie.





Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Appuyez sur $+$ ou $-$ pour changer l'heure réglée sur la minuterie.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction.

Appuyez sur  pour allumer le four, puis sélectionnez la fonction dont vous avez besoin. Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Veillez noter : Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône  sera affichée), qui continuera le compte à rebours en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur  pour arrêter la fonction actuellement active.

. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur \ll et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Veillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur

 .

CONNECTIVITÉ*

*: non disponible en Russie

Grâce à la fonction Bauknecht Home Net, votre appareil peut être connecté à Internet. À l'aide de la fonction Bauknecht Home Net App sur votre smartphone/tablette, vous pouvez :

- surveiller l'état de l'appareil
- régler et démarrer un cycle de cuisson
- changer, modifier ou arrêter un cycle de cuisson en cours
- accéder aux contenus supplémentaires
- obtenir des mises à jour automatiques du logiciel de l'appareil

Pour activer la connectivité, vous devez compléter avec succès le processus afin de brancher l'appareil à votre routeur de réseau domestique et à votre application. La procédure de paramétrage doit être effectuée une seule fois.

Vous devrez la refaire uniquement si vous changez les propriétés de votre réseau domestique (nom de réseau et mot de passe).


CONDITIONS REQUISES MINIMALES

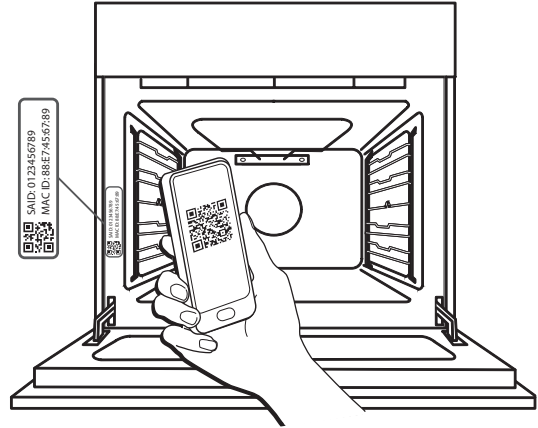
Dispositif mobile : Android avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS. Vérifiez sur l'app store la compatibilité de l'application avec les versions Android ou iOS.

Routeur sans fil : 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

COMMENT EFFECTUER LE RÉGLAGE

Pour utiliser cette fonction, vous devez disposer : un dispositif mobile (smartphone ou tablette) et un routeur sans fil connecté à internet. Merci de vérifier avec votre dispositif mobile que la force du signal de votre réseau sans fil domestique proche de l'appareil est bonne. Pendant la procédure de paramétrage, l'appareil et votre dispositif mobile doivent être connectés au même réseau sans fil.










Téléchargez l'application Bauknecht Home Net pour votre dispositif mobile. Vous pouvez télécharger l'application en visitant iTunes ou Google Play. Une fois téléchargée, suivez les instructions de l'application pour créer un compte. Une fois que vous avez votre compte, ouvrez l'application et appuyez  sur la partie inférieure gauche de l'écran pour ajouter un nouvel appareil à votre compte.



Scannez le QR-code sur l'étiquette que vous trouvez sur votre appareil, puis l'application Bauknecht Home Net App sera votre guide pour traverser toutes les étapes nécessaires pour compléter le processus.

Remarque : Dans certaines circonstances, l'application peut vous demander d'entrer le type d'appareil : Dans ce cas, sélectionnez *Four*.

Pendant le processus de connexion, vous verrez plusieurs messages apparaître sur l'écran et les icônes clignoter de différentes façons ; pour connaître les opérations réalisées en arrière-plan par l'appareil, voir les descriptions dans le tableau suivant.

QUE VOIT-ON SUR L'ÉCRAN	SIGNIFICATION
	Message affiché : Suivre les inst. sur l'app. Pendant ce décompte de vingt minutes, l'appareil tente de se connecter à votre réseau domestique (routeur). L'icône WiFi  clignote rapidement.
	Message affiché : Patienter svp. Si la connexion du routeur est achevée, l'appareil tentera d'atteindre l'application automatiquement, et il vous demandera d'attendre. L'icône WiFi  clignote lentement.
	Message affiché : Appareil connecté. Tout le processus a été un succès : votre appareil est maintenant connecté. L'icône WiFi  arrête de clignoter.
	Message affiché : Utiliser l'app pour enregistrer le produit. Suivez les dernières instruction sur l'application pour achever l'enregistrement, en donnant un nom à l'appareil. Ensuite vous le trouverez rapidement sur la page d'accueil de l'application.
	Message affiché : Erreur connexion. Ce message pourrait être affiché quelques secondes si l'appareil n'a pas été en mesure de compléter la procédure de paramétrage en un certain temps. Après cela, l'appareil passe en veille et l'icône WiFi  s'éteint.

TÉLÉCOMMANDE

Si votre appareil est convenablement connecté, il est possible d'appuyer sur l'icône , pour activer la télécommande.

Par le biais de votre dispositif mobile, vous serez autorisé à commander à distance le four à micro-ondes, à envoyer des entrées et à superviser des cycles de cuisson.


Lorsqu'un cycle de cuisson est envoyé depuis l'application, l'écran affiche l'information "Cycle reçu" pendant quelques secondes, puis le cycle démarre.



RÉINIT. DONNÉES DE CONNEXION

Cette fonction pourrait s'avérer utile si les propriétés de votre réseau domestique ont changé (nom du réseau ou mot de passe).

Avant de réinitialiser la connexion, merci de vérifier s'il est possible de rétablir le nom du réseau et le mot de passe que vous avez utilisé lorsque vous vous êtes connecté à l'appareil de votre réseau domestique. Dans ce cas, il ne serait pas nécessaire de réinitialiser la connexion.

Pour réinitialiser la connexion, merci de suivre ce chemin : RÉGLAGES > MENU CONNECTIVITÉ > RÉINIT. DONNÉES DE CONNEXION > OUI. L'écran demandera "Êtes-vous sûr ?". En appuyant sur , la connexion sera réinitialisée. Vous pouvez maintenant reconnecter votre appareil (voir le paragraphe "Comment paramétrer").

MISE À JOUR LOGICIELLE

Pendant qu'il est en veille, un appareil déjà configuré pour la connexion, avec une réception WiFi activée, peut automatiquement mettre à jour le logiciel lorsqu'une nouvelle version est disponible.



Lorsque la mise à jour est en cours, le pourcentage d'achèvement s'affichera à l'écran.

Remarque : Assurez-vous que la source d'alimentation de l'appareil est toujours activée pendant ce processus de mise à jour de logiciel.

Pendant le processus de mise à jour, il est impossible d'interagir avec le panneau de commande.

FAQ EN MATIÈRE DE CONNECTIVITÉ

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

L'adaptateur WiFi supporte du WiFi b/g/n pour les pays européens.

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2,4 GHz activés, WiFi b/g/n, DHCP et NAT activés.

Y-a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone (ou d'une tablette) avec Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser n'importe quel système d'exploitation, cela ne fait aucune différence.

Puis-je utiliser une connexion 3G mobile à la place d'un routeur ?

Oui, mais les services du cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.

Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet à domicile fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique ?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs sans fil connectés.

Où puis-je trouver l'adresse MAC et le code SAID de l'appareil ?

Il existe un autocollant sur votre appareil avec un QR-code : Près du QR-code, vous devriez trouver le code SAID et l'adresse MAC.

Il est également possible de récupérer le code SAID et l'adresse MAC en appuyant sur RÉGLAGES sur le panneau de commande, puis en entrant dans le menu Connectivité et en sélectionnant les voix "Adresse MAC" ou "Code SAID".

Comment puis-je vérifier si l'appareil est convenablement connecté à l'App ?

Ouvrez l'application Bauknecht Home Net App sur votre dispositif mobile, et vérifiez si votre appareil est visible.

Y-a-t-il quelque chose qui puisse empêcher le signal d'atteindre l'appareil ?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible. Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

À quelle distance le routeur doit-il être de l'appareil ?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent (connecté au même réseau domestique) près de l'appareil.

Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe de mon réseau sans fil ?

Voir la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur montrant les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de paramétrage du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

Que puis-je faire si mon routeur utilise le canal WiFi du voisinage ?

Forcez le routeur à utiliser votre canal Wi-Fi domestique.

Comment puis-je vérifier l'état du wifi de mon appareil ? Est-il possible de couper la réception du WiFi ?

Le module WiFi est allumé par défaut dans cet appareil. Il est possible de changer ou de confirmer l'état du Wifi en entrant dans le menu Connectivité, en sélectionnant 'WiFi Status' (État Wifi). L'écran affichera la valeur actuelle de l'état, qui pourrait être ON ou OFF.


Remarque : Lorsque l'alimentation est rétablie après une perte de courant, le Module WiFi conservera ses réglages (liens vers le routeur et l'App) et l'état de la télécommande est toujours rétabli.

Comment puis-je changer mon compte Bauknecht tout en conservant mes appareils connectés ?

Vous pouvez créer un nouveau compte, mais rappelez-vous d'enlever vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

J'ai changé de routeur : que dois-je faire ?

Si vous pouvez conserver le nom du réseau précédent et le mot de passe dans le nouveau routeur, vous n'avez rien à faire, l'appareil se reconnectera automatiquement.

Autrement, pour reconnecter l'appareil au nouveau réseau WiFi, il suffit d'appuyer sur  sur la page d'accueil App, car vous devriez ajouter à nouveau l'appareil à votre compte.

Remarque : vous ne devez PAS enlever précédemment l'appareil de votre compte. L'App vous guidera à travers le processus de reconnexion.



TABLEAU DE CUISSON MY MENU

	CATÉGORIES D'ALIMENTS	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	TOURNER OU ÉTIRER (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
RÔTIS	PLATS	Lasagnes	0,5 - 3 kg	- 2	
		Quiche & tarte	0,8 - 1,2 kg	- 2	
		Légumes étouffés	0,1 - 0,5 kg chacun	- 3	
	PAIN & PIZZA	Petit pain	60 - 150 g chacun	- 3	
		Pain carré	400 - 600 g chacun	- 2	
		Gros pain	0,7 - 2,0 kg	- 2	
		Baguettes	200 - 300 g chacun	- 3	
		Pizza fine	ronde - plateau	- 2	
		Pizza épaisse	ronde - plateau	- 2	
		Pizza surgelée	1 - 4 couches	-	2
					4 1 5 3 1 5 4 2 1
	GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Génoise	0,5 - 1,2 kg	- 2	
		Biscuits	0,2 - 0,6 kg	- 3	
		Pâte à choux	1 plateau	- 3	
		Tart	0,4 - 1,6 kg	- 3	
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	- 3	
		Tarte aux fruits	0,5 - 2 kg	- 2	
	RÔTI	VIANDES	Rôti de boeuf	0,6 - 2 kg	- 3
Rôti de porc			0,6 - 2,5 kg	- 3	
Poulet rôti			0,6 - 3 kg	- 2	
SIDE DISH		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	- 3	
	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg	- 3		
GRILLADES	VIANDES	Hamburgers	1,5 - 3 cm	3/5 5 4	
		Saucisses	1,5 - 4 cm	2/3 5 4	
		Brochettes	1 grille	1/2 5 4	
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3 5 4	
	POISSONS & FRUITS DE MER	Filets	0,5 - 3 cm	- 3 2	
		Filets surgelés	0,5 - 3 cm	- 3 2	
	SIDE DISH	Tomates	1 plateau	- 3	
		Poivrons	1 plateau	- 3	
		Gratin de broccoli	1 plateau	- 3	
		Gratin de choux-fleurs	1 plateau	- 3	
Gratin de légumes	1 plateau	- 3			

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèche-frite / Plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscuits / Petit pain		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagnes / Gratins / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	2

FONCTIONS



Convection



Chaleur pulsée



Air Brassé



Grill



Turbo Grill



Grosses Pièces



Multiflow Menu



Éco Chaleur Pulsée

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Poulet / lapin / canard, 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	3
Dinde / oie, 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filet de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4 3
Saucisses / Brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2 1
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Biscuits	 Biscuits	Oui	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	 Tartes	Oui	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizzas ronde	 Pizza ronde	Oui	210	40 - 60	5 4 2 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5 3 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes grillés (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viande (niveau 1)	 Repas complet	Oui	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	4 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	4 1
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	3
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	3

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

*** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèche-frite / Plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.
L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.
Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essayez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

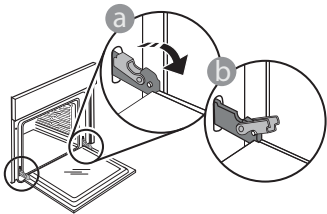
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

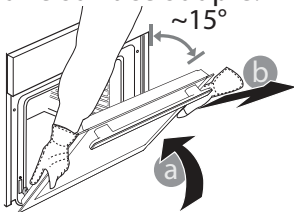
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

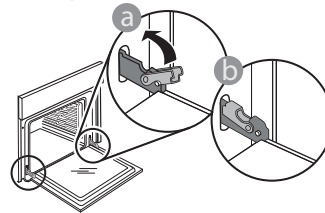
1. **Pour enlever la porte**, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



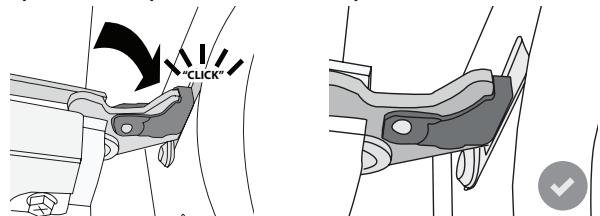
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.
Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



3. **Réinstallez la porte** en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.




REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Enlevez le capot de l'ampoule, remplacez l'ampoule et revissez le capot.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

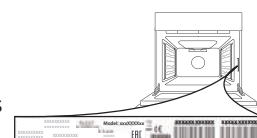
GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. Essayez d'effectuer la « REINITIALISER » à partir de « RÉGLAGES ». Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "MODE DÉMO " est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. MODE DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « Faible ».
L'App ne reconnaît pas l'appareil. L'appareil est incapable d'établir une connexion stable à mon routeur domestique.	Connexion manquante au routeur ou à l'App. Appareil non connecté. Erreur interne. WiFi éteint. (Voir la valeur d'État de connexion, en appuyant sur  et en entrant dans le Menu Connectivité)	Vérifiez que le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur. Voir le chapitre "FAQ Connectivité". Si les réglages de votre réseau sans fil domestique a changé, connectez-vous au réseau à nouveau en suivant les étapes sur l'App. La procédure de réglage doit être recommandée uniquement si vous changez les propriétés de votre réseau domestique (nom de réseau et mot de passe). Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et le DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrage de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrage, consultez le manuel du routeur. Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service Internet a fixé le nombre d'adresses MAC en mesure de se connecter à Internet, vous pouvez être dans l'impossibilité de connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Veuillez demander à votre fournisseur de service Internet comment connecter des dispositifs autres que les ordinateurs à Internet.
L'icône  clignote sur l'écran.	Des tentatives de connexion ont lieu en arrière-plan. Connexion indisponible.	C'est un comportement normal pendant la procédure de réglage ; vous devez simplement attendre la configuration automatique pour terminer la procédure (cela peut prendre quelques minutes). Une fois la connexion établie, l'icône arrêtera de clignoter. Vérifiez que le réseau domestique fonctionne correctement et que ses propriétés n'ont pas changé (nom et mot de passe)
L'appareil est connecté mais je ne peux pas dialoguer avec lui à travers l'App.	La télécommande doit être arrêtée.	Appuyez sur la touche de la Télécommande  sur le Panneau de Commande pour activer la télécommande



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Web docs.bauknecht.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



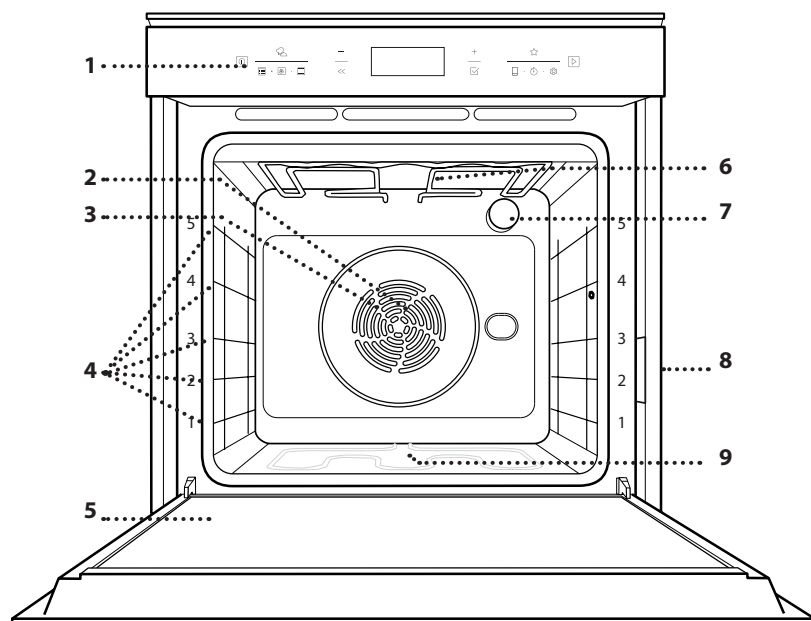

**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN
BAUKNECHT PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.bauknecht.eu/register



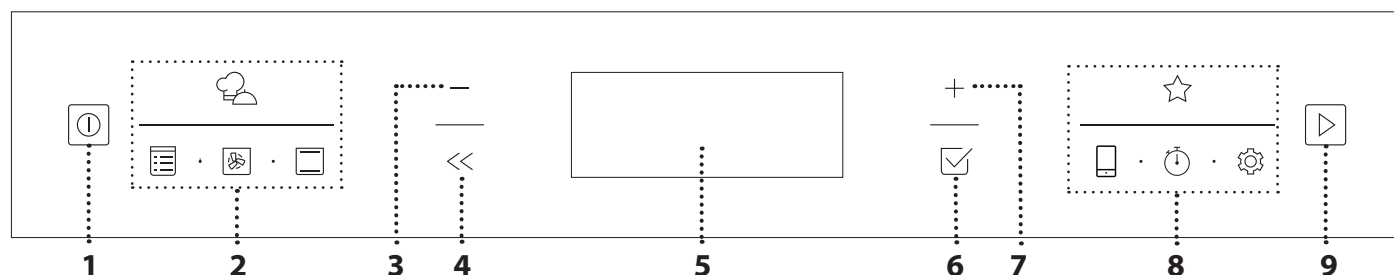
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lampje
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

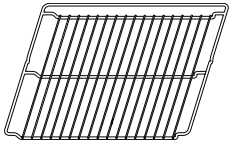
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, tijdopties, instellingen en favorieten.

9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

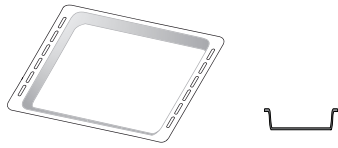
ACCESSOIRES

ROOSTER



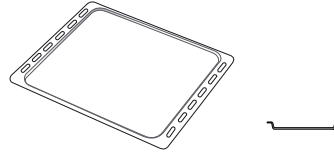
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

OPVANGBAK



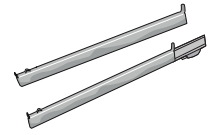
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

* Alleen bij bepaalde modellen

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

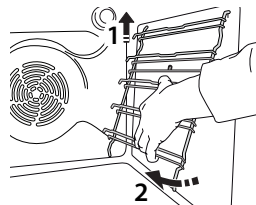
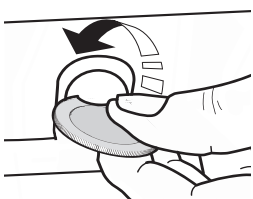
HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de roostergeleiders te verwijderen, verwijdert u de schroeven (indien aanwezig) aan beide kanten met behulp van een munt of een gereedschap. Til de geleiders op en trek de onderste gedeelten uit hun zittingen: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken. Monteer de bevestigingsschroeven weer.

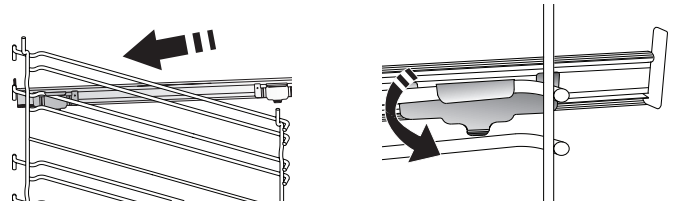


DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.

Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

FUNCTIES



MY MENU

Deze zorgen voor het volautomatisch bereiden van alle soorten voedsel (Lasagne, Vlees, Vis, Groenten, Taart & gebak, Hartige taarten, Brood, Pizza). Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.



HANDMATIGE FUNCTIES

• HETE LUCHT

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

• MULTIFLOW MENU

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

• GRILL FUNCTIES

» GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

» TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

• MIJN BEVR. DINER

Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

• SPECIALITEITEN

» ONTDOOIEN

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

» WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

» RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

» MAXI COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

» ECO TURBO HETELUCHT

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één

steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

» SLOW COOKING

Om vlees en vis voorzichtig te bereiden. Deze functie bereidt het voedsel langzaam, om het mals en sappig te houden. Dankzij een gematigde temperatuur wordt het voedsel niet bruin en het resultaat lijkt op een bereiding met stoom. Het is raadzaam om de braadstukken eerst in een pan aan te braden, om de buitenkant van het vlees dicht te schroeien, zodat de sappen beter worden vastgehouden. Houd voor de beste resultaten de oven gesloten tijdens de bereiding om hitteverspreiding te voorkomen. Aanbevolen bereidingstijden voor vis (300 g - 3 kg) gaan van 2 tot 5 uren, voor vlees (1-3 kg) van 4 tot 7 uren.

• REINIGEN - PYROLYSE

Voor het verwijderen van vetspatten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (Pyrolyse) en een kortere cyclus (Pyrolyse Eco). Het is raadzaam om de snellere cyclus op regelmatige tijdstippen te gebruiken en de volledige cyclus alleen als de oven erg vuil is.

• SNEL VOORVERW.

Om de oven snel voor te verwarmen.



TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



MIJN FAVORIETEN

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.



AFSTANDBEDIENING

Om het gebruik van de connectiviteitsfuncties vrij te geven door de bediening van uw apparaat in en uit te schakelen via de Bauknecht thuisnetwerkapp. Raadpleeg het onderstaande hoofdstuk voor de procedure om u te verbinden met uw thuisnetwerk en om het product te configureren.



KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.



INSTELLINGEN

Om de oveninstellingen te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt. Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit". Als "FABRIEKSRERESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.



Druk op + of – om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt.

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13) verlagen.



Druk op + of – om 16 "Hoog" of 13 "Laag" te selecteren en druk op om te bevestigen.


3. DE TIJD REGELEN

Na selectie van het vermogen moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Druk op + of – om het huidige uur in te stellen en druk op : Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.

Druk op + of – om de minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt.

3.1 DE TIJD INSTELLEN OP EEN APPARAAT MET WIFI

Op een apparaat met wifi kan de tijd automatisch worden bijgewerkt vanuit de cloud.

Als u de tijd die van de cloud is ontvangen wilt wijzigen, ga dan naar het menu Instellingen , open "KLOK" en stel handmatig de tijd in; in dit geval worden verdere automatische klokupdates vanuit de cloud genegeerd.


4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Hete Lucht").

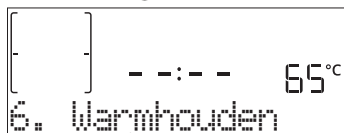
Let op: Het is raadzaam om de kamer na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op  om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

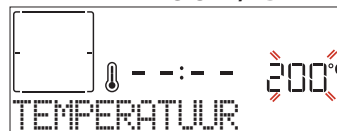
De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt: Om een trefwoord te selecteren op een menu (op het display staat het eerste beschikbare trefwoord) drukt u op + of – om de gewenste te selecteren, druk vervolgens op om te bevestigen.



2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op << kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

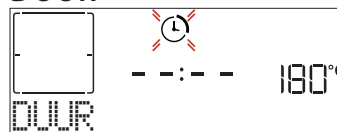


Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of – om het te veranderen, druk daarna op om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).


Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).

Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur/grillniveau wijzigen met + of –.

DUUR




Wanneer het  symbool knippert op het display, druk op + of – om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op om te bevestigen. Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op


of  om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op << te drukken: druk op + of - om het te wijzigen en druk vervolgens op  om te bevestigen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



Druk op + of - om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op  om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld. Tijdens de wachttijd kunt u op + of - drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op << drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op << drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

MY MENU

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

GEWICHT / HOOGTE (LAGEN IN RONDE BAKPLAAT)





Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; druk op + of - om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op  om te bevestigen.

GARING / BRUINEN


Bij sommige My Menu-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.




Druk, als dit gevraagd wordt, op + of - om het gewenste niveau te selecteren tussen rood (-1) en doorbakken (+1). Druk op  of  om te bevestigen en de functie te starten.

Op dezelfde wijze kunt u, waar toegestaan, in sommige My Menu-functies het bruiningsniveau tussen laag (-1) en hoog (+1) afstellen.

3. START DE FUNCTIE

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op  drukken om de functie te starten.

Druk tijdens de uitstelfase op  om deze fase over te slaan

en de functie onmiddellijk te starten.

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. Druk op << om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de melding "VOEG VOEDSEL TOE". Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van + of - worden gewijzigd.

5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL OMDRAAIEN OF CONTROLEREN

Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding verder uit te voeren sluit u de deur. Bij sommige My Menu-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding.




Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur en voer de bereiding verder uit.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 10% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.



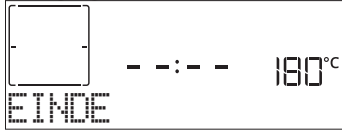
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het



voedsel, sluit de deur en hervat de bereiding.

Let op: Druk op  om deze acties over te slaan. In het andere geval, als er geen actie wordt uitgevoerd, voert de oven na een bepaalde tijd de bereiding verder uit.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.





Druk op  om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op  om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

BRUINEN

Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.





Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond druk dan indien nodig op  om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten. Stop de functie wanneer u dat wilt door te drukken op  om de oven uit te schakelen.

FAVORIET

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.







Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op .

Zodra u op  heeft gedrukt, drukt u op  of  om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op  om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, druk op : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.




Druk op  of  om de functie te selecteren, bevestig door op  te drukken, en druk daarna op  om te activeren.

AUTOMATISCHE REINIGEN – PYROLYSE

Raak de oven niet aan tijdens de Pyrolysecyclus. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrolysecyclus (totdat de ruimte klaar is met luchten).




De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus. Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken. Het is raadzaam de Pyrolyse-functie alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.


Druk op  om het menu "Specialiteiten" te openen en selecteer de functie Reinigen. "Pyro" verschijnt op het display.



Druk op  of  om de gewenste cyclus te selecteren, druk vervolgens op  om te bevestigen.

Het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging.


Druk na de selectie van een cyclus, indien gewenst, op  of  om de eindtijd in te stellen (uitstel van start), druk vervolgens op  om te bevestigen.

Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op  om de reinigingscyclus te activeren.

de oven begint met de zelfreinigende cyclus, terwijl de deur automatisch sluit: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op + of - : Het  symbool knippert op het display.


Druk op + of - om de gewenste duur in te stellen en druk dan op  om de kookwekker in te schakelen.



U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in. Druk op + of - om de tijd ingesteld op de kookwekker te veranderen.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

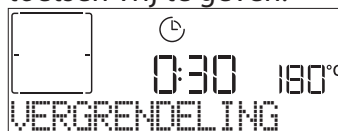
Druk op  om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.

Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Let op: Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram  wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherf op te vragen drukt u op  om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

. VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u << tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door  in te drukken.

Dankzij de functie Bauknecht thuisnetwerk kan uw apparaat met internet worden verbonden. Met de Bauknecht thuisnetwerkapp op uw smartphone/tablet kunt u:

- de status van het apparaat bewaken
- een bereidingscyclus instellen en starten
- een lopende bereidingscyclus wijzigen of stoppen
- aanvullende informatie bekijken
- automatische updates van de apparaatsoftware ontvangen

Om de verbinding mogelijk te maken, moet u het apparaat met de router van uw thuisnetwerk en de app verbinden. De instellingsprocedure moet slechts eenmaal worden uitgevoerd.

De procedure moet alleen opnieuw worden doorlopen als u de eigenschappen van uw thuisnetwerk (netwerknamen en wachtwoord) wijzigt.

MINIMUMVEREISTEN

Mobiel apparaat: Android met een 1280x720 (of hoger) scherm of iOS. Zie de App store voor compatibiliteit van de app met Android- of iOS-versies.

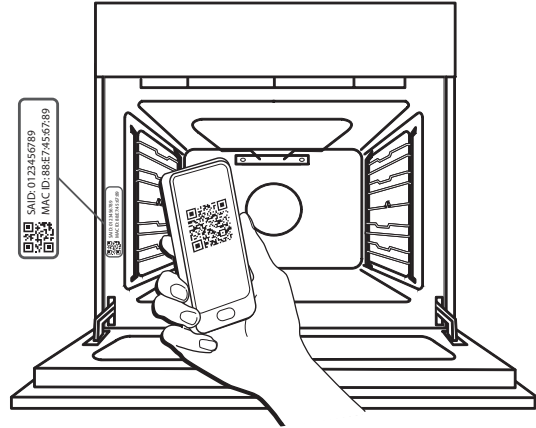
Draadloze router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

INSTELLEN VAN DE VERBINDING

Om deze functie te gebruiken heeft u het volgende nodig: een mobiel apparaat (smartphone of tablet) en een draadloze router met internetverbinding. Controleer met uw mobiele apparaat of de signaalsterkte van uw draadloze thuisnetwerk in de buurt van het apparaat voldoende is. Tijdens de instelling moeten het apparaat en uw mobiele apparaat zijn verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.

Download de Bauknecht thuisnetwerkapp op uw mobiele apparaat. U kunt de app downloaden via iTunes of Google Play.

Volg na het downloaden de instructies op de app om een account te maken. Als het account is aangemaakt, opent u de app en drukt u op **+** linksonder op het scherm om een nieuw apparaat aan uw account toe te voegen.



Scan de QR-code op het label op uw apparaat. De Bauknecht thuisnetwerkapp begeleidt u door alle stappen die nodig zijn om het proces te voltooien.

Opmerking: In sommige moet het type apparaat op de app worden ingevoerd. In dat geval kiest u **Oven**.

Tijdens het verbinden ziet u verschillende berichten verschijnen op het display en knipperen de pictogrammen met verschillende patronen; raadpleeg de volgende tabel voor informatie over de bewerkingen die op de achtergrond door het apparaat worden uitgevoerd.

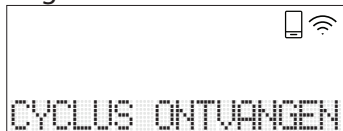
OP HET SCHERM	BETEKENIS
	<p>Weergegeven bericht: Volg instructies op de app. Terwijl er twintig minuten wordt afgeteld, probeert het apparaat verbinding te maken met uw thuisnetwerk (router). Het wifi-pictogram knippert snel.</p>
	<p>Weergegeven bericht: Even geduld aub. Als er verbinding met de router is gemaakt, probeert het apparaat de app automatisch te bereiken en zal vragen om even te wachten. Het wifi-pictogram knippert langzaam.</p>
	<p>Weergegeven bericht: Apparaat verbonden. Het proces is geslaagd: uw apparaat is nu verbonden. Het wifi-pictogram stopt met knipperen.</p>
	<p>Weergegeven bericht: Gebruik de app om het product te registreren. Volg de laatste instructies op de app om de registratie te voltooien en geef het apparaat een naam. Hierna kunt u het apparaat snel op de startpagina van de app vinden.</p>
	<p>Weergegeven bericht: Verbindingsfout. Dit bericht kan gedurende een paar seconden worden weergegeven als het apparaat de instellingsprocedure niet binnen een bepaalde tijd kan voltooien. Daarna gaat het apparaat in stand-by en wordt het wifi-pictogram uitgeschakeld.</p>

AFSTANDBEDIENING

Als uw apparaat correct is verbonden, kunt u op het pictogram  drukken om Afstandsbediening te activeren.

Via uw mobiele apparaat kunt u de oven op afstand bedienen, gegevens verzenden en bereidingscycli in de gaten houden.

Wanneer een bereidingscyclus wordt verzonden vanuit de app, wordt gedurende enkele seconden 'Cyclus ontvangen' weergegeven, waarna de cyclus begint.



VERBINDING RESETTEN

Deze functie kan handig zijn als de eigenschappen van uw thuisnetwerk zijn gewijzigd (netwerknnaam of wachtwoord).

Controleer voordat u de verbinding reset of de netwerknnaam en het wachtwoord die u gebruikte toen u het apparaat met uw thuisnetwerk werd verbonden, kunnen worden teruggezet. In dat geval is het niet nodig om de verbinding te resetten.

FAQ CONNECTIVITEIT

Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde WiFi-adaptor ondersteunt WiFi b/g/n voor Europese landen.

De volgende routerinstellingen zijn vereist: 2,4 GHz ingeschakeld, Wifi b/g/n, DHCP en NAT ingeschakeld.

Zijn er verschillen tussen het gebruik van een smartphone (of tablet) met Android of iOS?

U kan eender welk besturingssysteem gebruiken, er is geen verschil.

Kan ik mobiele 3G-tethering gebruiken in plaats van een router?

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.

Hoe kan ik controleren of mijn internetverbinding werkt en de draadloze functionaliteit is ingeschakeld?

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit voordat u het probeert.

Hoe kan ik controleren of het apparaat is verbonden met mijn draadloos thuisnetwerk?

Ga naar uw routerconfiguratie (zie routerhandleiding) en controleer of het MAC-adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met apparaten met een draadloze verbinding.

Waar kan ik het MAC-adres en de SAID-code van het apparaat vinden?

Er zit een sticker op uw apparaat met een QR-code: In de buurt van de QR-code vindt u de SAID-code en het MAC-adres.

U kunt de SAID-code en het MAC-adres ook oproepen door op INSTELLINGEN op het bedieningspaneel te drukken, vervolgens het menu Connectiviteit te openen en de items "MAC-adres" of "SAID-code" te selecteren.

Volg de volgende stappen om de verbinding te resetten: INSTELLINGEN > CONNECTIVITEITSMENU > VERBINDING RESETTEN > JA. Op het display verschijnt de vraag: "Zeker weten?". Door op te drukken, wordt de verbinding gereset. U kunt nu uw apparaat opnieuw verbinden (zie paragraaf "Instellen van de verbinding").

SOFTWARE-UPDATE

In stand-by kan een apparaat waarvan de verbinding al is geconfigureerd en waarvan wifi-ontvangst is ingeschakeld, de software automatisch bijwerken wanneer een nieuwe versie beschikbaar is.



Tijdens de update wordt het voltooiingspercentage weergegeven op het display.

Opmerking: Zorg ervoor dat de voeding van het apparaat blijft aangesloten tijdens de software-update.

Tijdens de update kan het bedieningspaneel niet worden gebruikt.

Hoe kan ik controleren of het apparaat correct is verbonden met de app?

Open de Bauknecht thuisnetwerkkapp op uw mobiele apparaat en controleer of uw apparaat zichtbaar is.

Is het mogelijk dat het signaal het apparaat niet kan bereiken?

Controleer of de toestellen die u heeft verbonden niet alle beschikbare bandbreedte opgebruiken. Zorg ervoor dat uw toestellen waarvoor WiFi is ingeschakeld het door de router toegelaten maximumaantal niet overschrijden.

Hoe groot kan de afstand zijn tussen de router en het apparaat?

Normaal gezien is het wifisignaal sterk genoeg om een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw mobiele apparaat (verbonden met hetzelfde thuisnetwerk) naast het apparaat te leggen.

Hoe vind ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloze netwerk?

Raadpleeg de routerdocumentatie. Er zit meestal een sticker op de router met de informatie die u nodig hebt om de instellingenpagina van het apparaat te bereiken via een aangesloten apparaat.

Wat kan ik doen als mijn router gebruik maakt van het wifikanal van de buurt?

Dwing de router om het wifikanal van bij u thuis te gebruiken.

Hoe kan ik de wifi-status van mijn apparaat controleren? Is het mogelijk om de wifi-ontvangst uit te schakelen?

De wifi-module staat standaard AAN op dit apparaat. De wifi-status kan worden gewijzigd of bevestigd door het menu Connectiviteit te openen en 'Wifi-status' te selecteren. Het display toont de huidige status, die AAN of UIT kan zijn.


Opmerking: Als de stroom wordt hersteld na een stroomuitval, behoudt de wifi-module zijn instellingen (verbinding met router en app) en wordt de status van de afstandsbediening altijd hersteld.

Hoe kan ik mijn Bauknecht-account wijzigen zonder dat de verbindingen van mijn apparaten worden verbroken?

U kunt een nieuw account maken, maar vergeet niet om uw apparaten uit uw oude account te verwijderen voordat u ze naar uw nieuwe account verplaatst.

Ik heb een nieuwe router: wat moet ik doen?

Als u dezelfde netwerknnaam en hetzelfde wachtwoord op de nieuwe router heeft ingesteld, hoeft u niets te doen; het apparaat maakt automatisch opnieuw verbinding.

Zo niet, drukt u op  op de startpagina van de app om het apparaat te verbinden met het nieuwe wifi-netwerk. Het apparaat moet opnieuw aan uw account worden toegevoegd.

Opmerking: u hoeft het apparaat NIET eerst uit uw account te verwijderen. De app begeleidt u bij het opnieuw verbinden.



MIJN MENU BEREIDINGSTABEL

	CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	OMDRAAIEN OF OMROEREN (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
HOOFDGERECHTEN	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	2
	Hartige taart	0,8 - 1,2 kg	-	2
	Groenten - gevuld	0,1 - 0,5 kg elk	-	3
PIZZA & BREAD	Broodjes	60 - 150 g per stuk	-	3
	Brood in bakblik	400 - 600 g per stuk	-	2
	Groot brood	0,7 - 2,0 kg	-	2
	Baguettes	200 - 300 g per stuk	-	3
	Dunne pizza	rond - bakplaat	-	2
	Dikke pizza	rond - bakplaat	-	2
	Bevr. pizza	1 - 4 lagen	-	2
				4 1
TAART & GEBAK	Cake in bakblik	0,5 - 1,2 kg	-	2
	Koekjes	0,2 - 0,6 kg	-	3
	Soezen	1 bakplaat	-	3
	Taart	0,4 - 1,6 kg	-	3
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3
	Gevulde vruchtentaart	0,5 - 2 kg	-	2
VLEES	Rundvlees-gebraden	0,6 - 2 kg	-	3
	Varkensvl. gebr.	0,6 - 2,5 kg	-	3
	Kip gebraden	0,6 - 3 kg	-	2
BIJGERECHTEN	Groenten geroosterd	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-	3
VLEES	Hamburgers	1,5- 3 cm	3/5	5 4
	Worsten	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Kebab	1 rooster	1/2	5 4
	Filet & borst	1 - 5 cm	2/3	5 4
VIS & ZEEVRUCHTEN	Filets	0,5 - 3 cm	-	3 2
	Filets bevroren	0,5 - 3 cm	-	3 2
BIJGERECHTEN	Tomaten	1 bakplaat	-	3
	Paprika's	1 bakplaat	-	3
	Broccoligratin	1 bakplaat	-	3
	Bloemkoolgratin	1 bakplaat	-	3
	Groentegratin	1 bakplaat	-	3

ACCESSOIRES

Rooster





























































































Ovenschaal of taartvorm
op het rooster

Opvangbak /
Bakplaat of ovenschaal op
rooster

Druipplaat / Ovenschaal

Opvangbak met
500 ml water

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Cakes		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	 
Gevulde taarten (kaastaart, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	 
Koekjes / Shortbread		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	 
		Ja	135	40 - 60	  
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	 
		Ja	150	40 - 60	  
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	 
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	 
		Ja	90	140 - 160 *	  
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	  
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	 
		Ja	220 - 240	15 - 30	  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	 
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	  
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	

FUNCTIES



Conventioneel



Turbohetelucht



Hete Lucht



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow Menu



Eco Turbo Hetelucht

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilet / moten vis		-	2 (Medium)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		-	2 (Medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (Medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	 Koekjes	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taart	 Taart	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Ronde pizza	 Ronde pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	 Volled. maaltijd	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 *	3

* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

*** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

DE BEREIDINGSTABEL LEZEN

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ACCESSOIRES

Rooster

Ovenschaal of taartvorm op het rooster

Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

Druipplaat / Ovenschaal

Opvangbak met 500 ml water

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen. Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen. Draag beschermende

handschoenen. De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat de oven volledig afkoelen om de condens die zich heeft gevormd vanwege het bereiden van voedsel met een hoog vochtgehalte te verwijderen. Veeg de condens weg met een doek of spons.

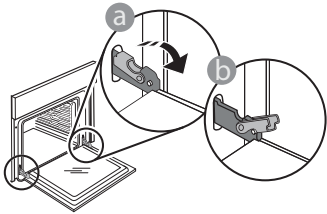
- Maak de ruit schoon met een geschikt vloeibaar product.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

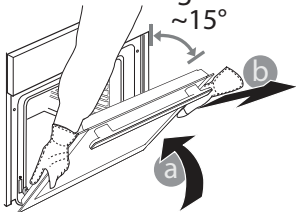
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

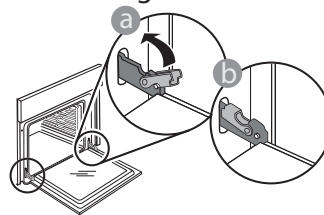
1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn .



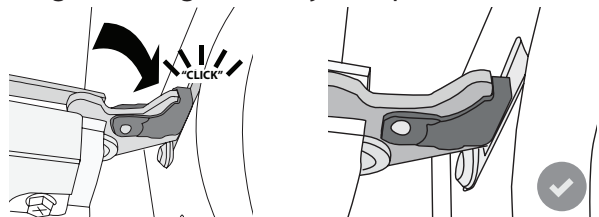
2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.
4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder het beschermkapje van de lamp, vervang het lampje en plaats het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

- Als u halogeenlampen gebruikt, mag u ze niet met uw blote handen hanteren, aangezien uw vingerafdrukken schade kunnen veroorzaken. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

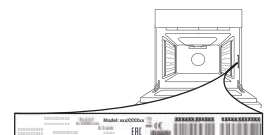
PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Probeer de "FABRIEKSRESET" uit te voeren, te selecteren in "INSTELLINGEN". Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" via "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De deur is geblokkeerd.	Reinigingscyclus bezig.	Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".
De app herkent het apparaat niet. Het apparaat kan geen stabiele verbinding tot stand brengen met mijn thuisrouter.	Geen verbinding met de router of de app. Apparaat niet verbonden. Interne fout. Wifi uit. (Zie de Verbindingsstatus door op  te drukken en het menu Connectiviteit te openen)	Controleer of de WiFi-router verbonden is met het internet. Controleer of het WiFi-sigitaal dichtbij het apparaat sterk is. Probeer de router te herstarten. Raadpleeg het hoofdstuk "FAQ Connectiviteit". Als de instellingen van uw draadloze thuisnetwerk zijn gewijzigd, maak dan opnieuw verbinding met het netwerk door de stappen op de app te volgen. De instellingsprocedure moet alleen opnieuw worden uitgevoerd als u de eigenschappen van uw thuisnetwerk (naam en wachtwoord) wijzigt. Routerinstellingen: NAT moet aanstaan, firewall en DHCP moeten correct zijn geconfigureerd. Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2. Raadpleeg de handleiding van de router om een ander type versleuteling te proberen. Instellingen van de provider: Als uw internetprovider het aantal MAC-adressen heeft ingesteld dat verbinding met internet kan maken, kunt u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres is de unieke identificatie van een apparaat. Vraag uw internetprovider hoe u andere apparaten dan computers op internet kunt aansluiten.
Het pictogram  knippert op het display.	Op de achtergrond wordt geprobeerd verbinding te maken. Verbinding niet beschikbaar.	Dit is normaal tijdens de instellingsprocedure; wacht tot de automatische configuratie voltooid is (dit kan enkele minuten duren). Zodra de verbinding tot stand is gebracht, stopt het pictogram met knipperen. Controleer of het thuisnetwerk correct werkt en of de eigenschappen niet zijn gewijzigd (naam en wachtwoord)
Het apparaat is verbonden, maar er is geen communicatie tussen het apparaat en de app.	Afstandsbediening staat misschien UIT.	Tik op de knop Afstandsbediening  op het bedieningspaneel om Afstandsbediening te activeren



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Op onze website docs.bauknecht.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

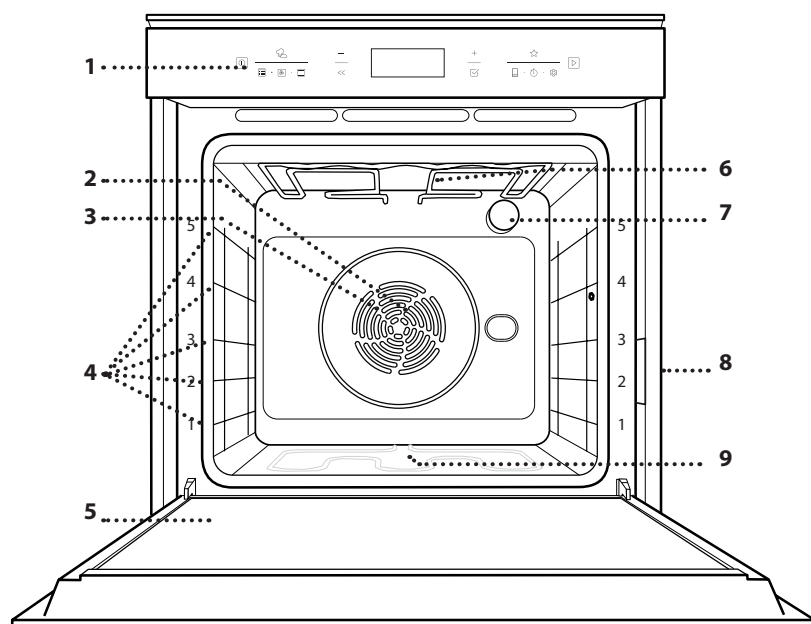



TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT

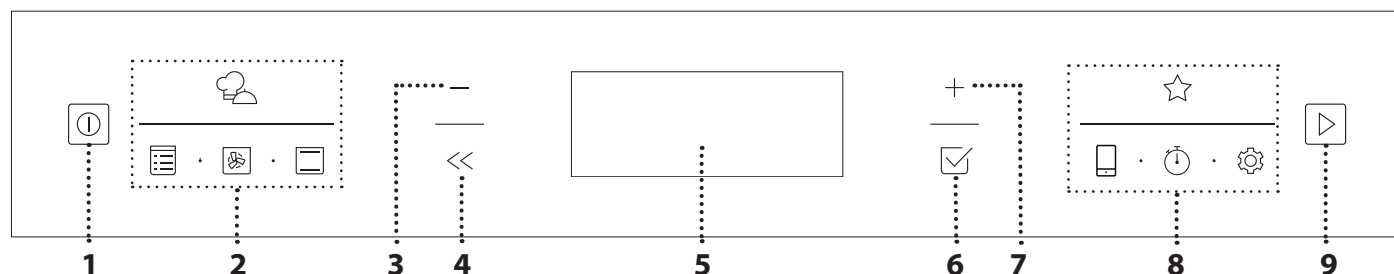
For å motta komplett assistanse må du registrere produktet ditt på www.bauknecht.eu/register



Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE


1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Sirkulært varmeelement (ikke synlig)
4. Ristenes spor (nivået er indikert framme på ovnen)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lyspære
8. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL

1. ON / OFF

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS

For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY
6. BEKREFT

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS

For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

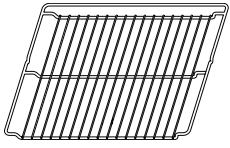
For hurtig tilgang til funksjonene, tidsopsjonene, innstillinger og favoritter.

9. START

For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

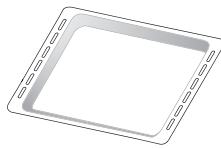
TILBEHØR

RIST



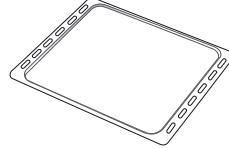
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



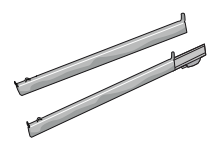
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sju fra tilberedningen.

BAKEBRETT



Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote), osv.

GLIDESKINNER*



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

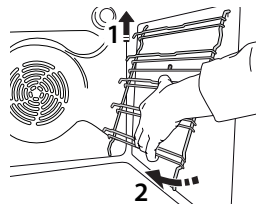
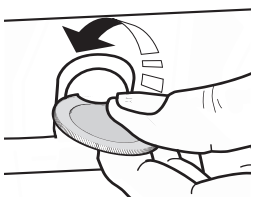
SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnerne og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

- For å fjerne rillenes spor, fjern festeskruene (hvis disse finnes) på begge sider ved hjelp av en mynt eller et verktøy. Løft sporene opp og dra de nedre delene ut av festene: Rillenes spor kan nå fjernes.
- For å installere rillenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de på plass i det nedre feste. Monter tilbake festeskruene.

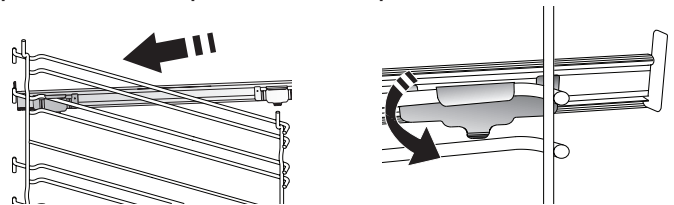


SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)

Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klemmen på skinnen til sporet og la den gli så langt det går. Senk den andre klemmen på plass.

For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Sørg for at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse trinnene på det andre sporet til rillen på samme nivå.



Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER



MY MENU (MIN MENY)

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (Lasagne, Kjøtt, Fisk, Grønnsaker, Kaker & Bakst, Middagspaier, Brød, Pizza). For å benytte denne funksjonen på best mulig måte, følg indikasjonene i tabellen med indikasjoner for tilberedning.



MANUELLE FUNKSJONER

• CONVECT BAKE (KONVEKSJONSSTEKING)

For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.

• MULTIFLOW MENY

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på fire nivå samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg steketabellen for å oppnå best resultat.

• GRILLFUNKSJONER

» GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser formen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

» TURBOGRILL

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

• MY FROZEN FOOD (MIN FROSNE MAT)

Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell matlagingsstemperatur og -modus for fem forskjellige typer frosne ferdigmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

• SPESIALITETER

» TINER

For å framskynde tining av mat. Sett maten på hyllen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.

» HOLD VARM

For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.

» RISING (HEVING)

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

» MAXI COOKING (STEKING AV STORE STYKKER)

For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like brun på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

» ECO FORCED AIR (VARMLUFT)

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på en enkelt rist. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når ECO-funksjonen

er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-vask og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

» LANGSOM TILBERED

For skånsom tilberedning av kjøtt og fisk. Denne funksjonen steker maten langsomt for at den skal bli myk og saftig. Fordi temperaturen ikke er høy, vil ikke maten brunes og resultatet vil være omtrent det samme som ved dampkoking. Vi anbefaler deg å tilberede steker i en panne først for å brune kjøttet og porene lukker seg slik at dens naturlige saft bevares. For å oppnå best resultat, hold ovnsdøren stengt under tilberedning for å unngå varme siger ut. Anbefalte steketider for fisk (300 g - 3 kg) er mellom 2-5 timer, for kjøtt (1-3 kg) mellom 4-7 timer.

• RENHOLD - PYRO

For å eliminere flekker fra matlagning ved en syklus med svært høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (Pyro) og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.

• FAST PREHEAT (RASK FORVARMING)

For å hurtig forvarme ovnen.



VARMLUFT

For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes for tilberedning av ulike retter, uten at matvarene tar smak av hverandre.



TRADISJONELL

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.



MINE FAVORITTER

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.



FJERNKONTROLL

For å aktivere bruken av tilkoplingsfunksjonene ved å slå på og av kontrollen på apparatet ditt ved Appen Bauknecht Home Net.

Se kapittelet nedenfor for prosedyren for å kople deg til ditt hjemmenettverk og konfigurere produktet.



TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.



INNSTILLINGER

For å regulere ovnens innstillinger.

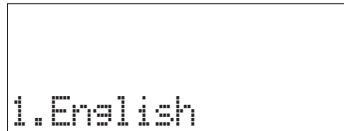
Når "ECO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Den aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene. Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til "DEMO" fra menyen "INNSTILLINGER" og velg "Off".

Ved å velge "FABRIKKINNST.", slår produktet seg av og deretter returnerer det til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELGE SPRÅK

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.



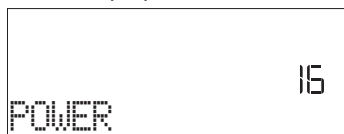
Trykk på + eller - bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker.

Trykk på for å bekrefte valget ditt.

Vennligst merk deg: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på .

2. STILL INN STRØMFORBRUKET

Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13).



Trykk + eller - for å velge 16 "Høy" eller 13 "Lav" og trykk for å bekrefte.

3. STILL INN TIDEN

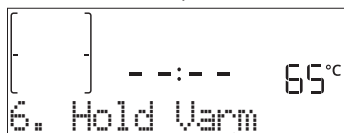
Når du har valgt effekten, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Trykk på for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

Funksjonene kan velges ved å trykke på ikonet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (display vil vise de første tilgjengelige elementene), trykk + eller - for å velge det som ønskes, trykk deretter for å bekrefte.



2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke << vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.



Trykk på + eller - for å stille inn nåværende time og trykk : De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.

Trykk på + eller - for å stille inn minuttene og trykk for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strøbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke .

3.1 STILL INN TIDEN PÅ ET TILKOBLET APPARAT

På et tilkoblet apparat er det mulig at klokketiden er automatisk oppdatert fra skyen.

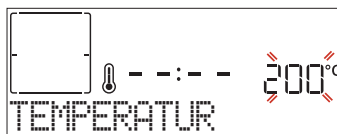
Dersom brukeren ønsker å endre klokken tid gitt av Cloud, gå til innstillingsmenyen åpne elementet "KLOKKE" og still manuelt inn tiden; i så tilfelle vil enhver automatisk oppdatering av klokken sendt fra skyen, bli ignorert.

4. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Varmluft" eller "Konveksjonssteking").

Vennligst merk deg: Det er lurt å luften rommet etter bruker apparatet for første gang.

TEMPERATUR-/GRILLNIVÅ



Når verdien blinker på display, trykk på + eller - for å endre den, trykk deretter på for å bekrefte og fortsett innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

På samme måte er det mulig å stille inn nivået for grilling: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav).

Vennligst merk deg: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperaturen/grillnivå endres ved å benytte + eller - .

VARIGHET




Når ikonet blinker på display, trykk på + eller - for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter på for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk på eller for å bekrefte og start funksjonen. Ved

å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

Vennligst merk deg: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke << : trykk på + eller — for å endre det og trykk deretter på for å bekrefte.

SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt. Display viser sluttiden mens  ikonet blinker.



Trykk på + eller — for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på for å bekrefte og aktivere denne funksjonen. Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Vennligst merk deg: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen. Mens du venter, kan du trykke på + eller — for å endre programmets sluttid eller trykk på << for å endre innstillingene. Ved å trykke på <<, for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

MY MENU

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.

Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

VEKT / HØYDE (RUNDT-BRETT-LAG)



For å stille inn den riktige funksjonen, følg indikasjonene på display når du blir minnet om det, og trykk på + eller — for å stille inn ønsket verdi og trykk på for å bekrefte.

STEKEGRAD / BRUNING

For noen My Menu-funksjonene er det mulig å regulere stekegraden.



Når du blir minnet om det, trykk på + eller — for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk på eller for å bekrefte og start funksjonen.

På samme måte, der det tillates, er det mulig å regulere nivået for bruning mellom lav (-1) og høy (+1) i noen Min Meny-funksjoner.

3. START FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på for å aktivere funksjonen.

I løpet av fasen for utsettelse for å hoppe over denne fasen

og starte funksjonen øyeblikkelig.

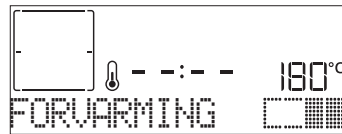
Vennligst merk deg: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.

Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på .

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Trykk på << for å returnere til skjermbildet framfor og velg en annen funksjon eller vent til ovnen er helt nedkjølt.

4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og "LEGG INN MAT". På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start steking.

Vennligst merk deg: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte + eller —.

5. PAUSE I STEKINGEN / SNU ELLER KONTROLLER MATEN

Ved å åpne døren, vil tilberedningen midlertidig settes på pause ved at varmeelementene deaktiveres.

Lukk døren for å gjenoppta tilberedningen.

Noen My Menu-funksjoner krever at maten snus under tilberedningen.




Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, gjennomfør handlingen som varsles av display og lukk døren og gjenoppta tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 10% av tiden for tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.



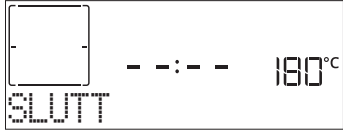
Du vil høre et signal og på display vises handlingen som



må utføres. Kontroller maten, lukk døren og gjenoppta tilberedningen.

Vennligst merk deg: Trykk på  for å hoppe over disse handlingene. Dersom det ikke gjøres noe etter en viss tid, fortsetter ovnen tilberedningen.

6. ENDT STEKING

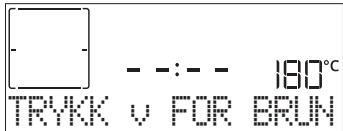
Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.





Trykk på  for å fortsette steking i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk på  for å utvide steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

BRUNING

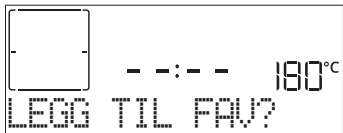
Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.









Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk  for å starte en syklus for brunning på fem minutter. Du kan stanse funksjonen når som helst ved å trykke på  for å slå av ovnen.

. FAVORITTER


Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen på et nummer mellom 1 og 10 i din favorittliste.



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk på  ellers, for å overse forespørselen må du trykke på .

Når  er trykket ned, trykk på  eller  for å velge nummerposisjonen, trykk deretter på  for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.




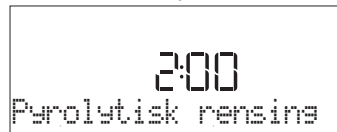
Trykk på  eller  for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke på , og trykk deretter på  for å aktivere.




. AUTOMATISK RENGJØRING – PYRO

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).




Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår. For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og gjøre rent dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen. Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår.


Trykk  for å få tilgang til menyen "Spesialiteter", og velg deretter funksjonen Renhold. "Pyro" vil vises på display.



Trykk på  eller  for å velge ønsket syklus, trykk deretter på  for å bekrefte.

Display vil minne deg om å gjøre alle tiltak som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene.

Når syklusen er valgt, hvis en ønsker det, trykk på  eller  for å still inn sluttid (start utsettelse), trykk deretter  for å bekrefte.

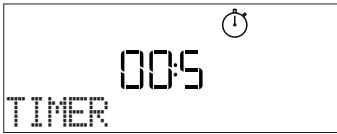
Når du har utført alle trinnene, når du blir bedt om det, trykk på  for å aktivere rengjøringscyklusen.

ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er avsluttet, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

. TIMER

Når ovnen er slått av, kan skjermen brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av og trykk på + eller - : ⌚ ikonet vil blinke på display. Trykk på + eller - for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på for å aktivere timeren.



Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Vennligst merk deg: Timeren aktiverer ikke noen av syklusene for steking. Trykk på + eller - for å endre tiden du har stilt inn på timeren.

Når minuttet er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Trykk for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker.

Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.

Vennligst merk deg: I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minuttet (kun ⌚ ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til skjermen med minuttet, trykk på for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede << i minst fem sekund. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Vennligst merk deg: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

Takket være funksjonen Bauknecht Home Net, kan apparatet ditt kobles til Internett. Ved å benytte Appen Bauknecht Home Net på din smarttelefon/nettbrett, kan du:

- kontrollere apparatets status
- stille inn og starte en tilberedningssyklus
- skifte, endre eller stoppe en tilberedningssyklus som er i gang
- få tilgang til ekstra innhold
- få automatiske oppdateringer om apparatets programvare

For å få nettilkobling, må du fullføre prosessen som kobler apparatet til din ruter og app. Denne innstillingsprosedyren skal kun utføres en gang.

Du må gjøre det på nytt bare hvis du endrer ditt hjemms nettverksegenskaper (nettverkets navn og passord).

MINSTEKRAV

Mobilinnretning: Android med 1280x720 (eller større) skjerm eller iOS. Se i app-forretningen hvilken app som er kompatibel med Android eller iOS versjonene.

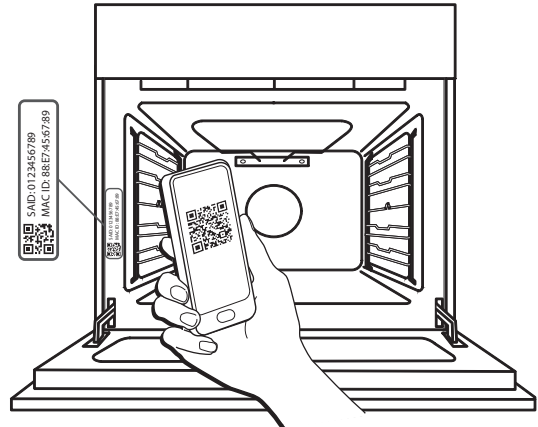
Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

HVORDAN UTFØRE OPPSETTET

For å bruke denne funksjonen må du ha tilgang til: en mobil enhet (smarttelefon eller nettbrett) og en trådløs ruter som er koplet til Internett. Vennligst kontroller med din mobilinnretning om at signalet til ditt trådløse nettverk nær apparatet er tilfredsstillende. Under oppsettsprosedyren må apparatet og din mobile enhet være koplet til det samme trådløse nettverk.

Last ned Appen Bauknecht Home Net til din mobile enhet. Du kan laste ned appen ved å besøke enten iTunes eller Google Play.

Når du har lastet ned, vennligst følg instruksjonene fra appen for å lage din konto. Når du har laget din konto, åpne appen og trykk **+** nederst til venstre på skjermen for å legge til et nytt apparat til din konto.



Skanner QR-koden på merket du finner på apparatet, deretter vil Appen Bauknecht Home Net veilede deg gjennom alle trinnene for å fullføre prosessen.

Merk: Noen ganger kan appen be om at du skriver inn type apparat: i dette tilfellet, velg *Ovn*.

Under koblingsprosessen, vil du se flere meldinger som vises på skjermen og ikoner som blinker med forskjellige mønster; for å vite hvilke funksjoner som utføres i bakgrunnen av apparatet, se beskrivelser i følgende tabell.

HVA DU SER PÅ SKJERMEN	FORKLARING
	<p>Vist melding: Følg instruksjonene på appen.</p> <p>Under denne tyve minutters nedtelling, prøver apparatet å koble seg til ditt nettverk hjemme (ruter).</p> <p>WiFi ikon blinker raskt.</p>
	<p>Vist melding: Vennligst vent.</p> <p>Hvis rutertilkoblingen er fullført, vil apparatet prøve å åpne appen automatisk og den vil be om å vente.</p> <p>WiFi - ikon blinker sakte.</p>
	<p>Vist melding: Apparatet er tilkoblet.</p> <p>Hele prosessen er vellykket: ditt apparat er nå koblet til.</p> <p>WiFi - ikon stopper å blinke.</p>
	<p>Vist melding: Bruk appen for å registrere produktet.</p> <p>Følg de siste instruksjonene på appen for å fullføre registreringen, ved å gi et navn til apparatet. Da vil du finne det raskt på appens hjemmeside.</p>
	<p>Vist melding: Tilkoblingsfeil.</p> <p>Det kan skje at denne meldingen vises i noen få sekunder hvis apparatet ikke har fullført oppsettsprosedyren innen en viss tid. Etter at apparatet går i ventemodus og WiFi - ikonet slår seg av.</p>

FJERNKONTROLL

Dersom apparatet er riktig koblet til, er det mulig å trykke på ikonet , for å aktivere fjernkontrollen.

Ved å bruke din mobiltelefon/nettbrett, er det mulig å styre ovnen med fjernkontrollen, å sende input og kontrollere tilberedelsessykluserne.

Når en tilberedelsessyklus er sent fra appen, viser skjermen informasjonen 'Syklus mottatt' i noen sekunder. Deretter starter syklusen.



NULLSTILL KOBLINGEN

Denne funksjonen kan være nyttig i tilfelle ditt nettverksegenskaper er endret på (nettverkets navn og passord).

Før du nullstiller koblingen, vennligst kontroller hvis det er mulig å gjenopprette nettverkets navn og passordet du brukte når du koblet apparatet til ditt nettverk. I så tilfelle vil det være nødvendig å nullstille tilkoblingen.

TILKOBLING FAQ

Hvilke WiFi protokoller støttes?

WiFi adapteren som er installert støtter WiFi b/g/n for europeiske land.

De følgende innstillingene av ruter er nødvendige: Aktivert 2,4 GHz, aktiv WiFi b/g/n, DHCP NAT.

Utgjør det en forskjell dersom en bruker en smarttelefon (eller nettbred) med Android eller iOS?

Det utgjør ingen forskjell, du kan benytte det operativsystemet du ønsker.

Kan jeg benytte den mobile 3G-tjoring i stedet for en ruter?

Ja, men sky-tjenestene er beregnet på enheter som kontinuerlig tilkopledd nettet.

Hvordan kan jeg kontrollere at Internett-forbindelsen i min husholdning virker og at den trådløse funksjonen er aktivert?

Du kan søke etter ditt nettverk ved hjelp av smarttelefonen/-nettbrettet ditt. Du må deaktivere alle andre datatilkoplinger før du forsøker.

Hvordan kan jeg sjekke at apparatet er tilkopledd mitt trådløse hjemmenettverk?

Gå inn på konfigureringen av ruterens din (se ruterens håndbok) og sjekk om apparatets MAC-adresse står oppført på siden over tilkoblede trådløse enheter.

Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse og SAID - kode?

Det er en etikett på apparatet ditt med en QR-kode: Nær QR-koden bør du kunne finne din SAID - kode og MAC - adresse.

Det er også mulig å motta SAID - koden og MAC - adressen ved å trykke på INNSTILLINGER på kontrollpanelet, deretter åpne tilkoblingsmenyen og velg "MAC - adresse" eller "SAID - kode".

For å nullstille koblingen, gjør som følger: INNSTILLINGER > TILKOBLINGSMENY > NULLSTILL TILKOBLING > JA. Skjermen vil spørre deg "Er du sikker?". Ved å trykke , vil koblingen nullstilles. Du kan nå koble til apparatet igjen (se paragrafen "How to Setup" (Hvordan utføre oppsettet)).

PROGRAMVAREOPPDATERING

I ventemodus, kan et apparat som allerede er konfigurert for tilkobling og med WiFi - mottaket er aktivert, automatisk oppdatere programvaren med en ny versjon som er tilgjengelig.



Når en oppdatering er i gang, vil prosessen av fullføringen bli vist i prosent på skjermen.

Merk: Sørg for at apparatets strømkilde alltid er tilkobledd under programvareoppdateringen.

Under oppdateringsprosessen er det umulig å bruke kontrollpanelet.

Hvordan kan jeg kontrollere om apparatet er riktig tilkobledd til appen?

Åpne Appen Bauknecht Home Net på din mobile enhet og kontroller om apparatet ditt vises.

Er det noe som kan hindre at signalet ikke når apparatet?

Sjekk at enhetene du har koblet til ikke bruker opp bredbåndet som er tilgjengelig. Sjekk at enhetene som er WiFi-aktiverte ikke overskrider maksimalt antall som er tillatt av ruterens.

Hvor langt skal ruterens befinne seg fra apparatet?

Normalt er WiFi signalet sterkt nok til å dekke noen rom, men dette avhenger veldig mye av hvilke materialer veggene er laget av. Du kan sjekke signalstyrken ved å plassere smartenheten (som er koblet til det samme nettverket) din ved siden av apparatet.

Hvordan kan jeg finne navnet og passordet for det trådløse nettverket mitt?

Se dokumentasjonen til ruterens. Som regel finnes det et klistremerke på ruterens som viser informasjonen du trenger for å nå siden for innstilling av enheten ved bruk av en tilkobledd enhet.

Hva kan jeg gjøre hvis ruterens min bruker naboens WiFi kanal?

Tving ruterens din til å bruke din husholdnings WiFi-kanal.

Hvordan kan jeg kontrollere WiFi - statusen til apparatet mitt? Er det mulig å slå av WiFi - mottakssignalene?

WiFi - modulen er PÅ som standardstatus i dette apparatet. Det er mulig å endre eller bekrefte WiFi statusen ved å åpne tilkoblingsmenyen, ved å velge 'WiFi Status'. Skjermen vil vise aktuell statusverdi, som kan være ON eller OFF.


Merk: Når strømmen kommer tilbake etter strømstans, vil WiFi Modulen opprettholde sine innstillinger (lenker til ruter og App) og fjernkontrollen er alltid gjenopprettet.

Hvordan kan jeg endre min Bauknecht-konto men holde apparatene mine tilkoblet?

Du kan opprette en ny konto, men husk å fjerne apparatene fra din gamle konto før du flytter dem over til den nye kontoen din

Jeg skiftet ruter: hva må jeg gjøre?

Dersom du kan beholde ditt tidligere nettverksnavn og passord i den nye ruter, skal du ikke gjøre noe, apparatet vil kople seg til igjen automatisk.

Ellers, for å koble apparatet igjen til det nye WiFi - nettverket, trykk på  i appens hjemmeside, ettersom du må legge til igjen ditt apparat til din konto.

Merk: du trenger ikke å fjerne apparatet først fra din konto. Appen vil veilede deg gjennom tilkoblingsprosessen.



MY MENU TILBEREDNINGSTABELL

MATVAREKATEGORIER		ANBEFALT MENGDE	SNU ELLER RØR (AV TILBEREDNINGSTIDEN)	NIVÅ OG TILBEHØR
BAKT	HOVEDRETTER	Lasagne	0,5 - 3 kg	- 2
		Salte kaker	0,8 - 1,2 kg	- 2
		Grønnsaker-fylte	0,1 - 0,5 kg	- 3
	PIZZA & BRØD	Rundstykker	60 – 150 g hver	- 3
		Brød i form	400 – 600 g hver	- 2
		Stort brød	0,7 - 2,0 kg	- 2
		Baguettes	200 - 300 g hver	- 3
		Tynn pizza	rund – form	- 2
		Tykk pizza	rund – form	- 2
		Frossen pizza	1 – 4 lag	- 4 1 5 3 1 5 4 2 1
KAKER & BAKST	Sukkerbrødkaker i form	0.5 - 1.2 kg	- 2	
	Småkaker	0.2 - 0.6 kg	- 3	
	Vannbakkels	1 brett	- 3	
	Terte i form	0,4 - 1,6 kg	- 3	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	- 3	
	Fruktfylt pai	0,5 - 2 kg	- 2	
OVNSSTEKT	KJØTT	Stekt oksekjøtt	0,6 - 2 kg	- 3
		Ovnsstekt svin	0,6 - 2,5 kg	- 3
		Stekt kylling	0,6 - 3 kg	- 2
	TILBEHØR	Ovnsstekte grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	- 3
		Poteter	0,5 - 1,5 kg	- 3
GRILLET	KJØTT	Hamburgere	1,5 – 3 cm	3/5 5 4
		Pølser og wienerpølser	1,5 - 4 cm	2/3 5 4
		Kebab	1 rist	1/2 5 4
		Filet og bryst	1 - 5 cm	2/3 5 4
	FISK OG SJØMAT	Fileter	0,5 - 3 cm	- 3 2
		Frosne fileter	0,5 - 3 cm	- 3 2
	TILBEHØR	Tomater	1 brett	- 3
		Paprika	1 brett	- 3
		Brokkoligrateng	1 brett	- 3
		Blomkålsrateng	1 brett	- 3
Gratinerte grønnsaker	1 brett	- 3		

TILBEHØR



Rist



Ovnsfast panne eller kakeform på rist



Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist



Langpanne/Bakebrett



Langpanne med 500 ml vann

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	RILLE OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig / Sukkerbrød		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Småkaker / Kjeks		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Små kaker / Muffin		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Vannbakkels		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3

FUNKSJONER



Konvensjonell



Forced Air (varmluft)



Convect Bake (konveksjonssteking)



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking (steking av store stykker)



Multiflow Meny



Eco Forced Air (varmluft)

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	RILLE OG TILBEHØR
Svinestek med svor 2 kg		-	170	110 - 150	
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Bakt fisk / en papillote (fillet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		—	3 (høy)	3 - 6	
Fiskefileter / Stek		—	2 (mid)	20 - 30 **	
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		—	2 - 3 (mid - høy)	15 - 30 **	
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mid)	55 - 70 ***	
Lammelår/lammeskank		—	2 (mid)	60 - 90 ***	
Stekte poteter		—	2 (mid)	35 - 55 ***	
Gratinerte grønnsaker		—	3 (høy)	10 - 25	
Småkaker	 Småkaker	Ja	135	50 - 70	
Terter	 Terter	Ja	170	50 - 70	
Runde pizzaer	 Rund pizza	Ja	210	40 - 60	
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)	 Komplett måltid	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk & Grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	
Fylte grillsteker		—	200	80 - 120 *	
Kjøttdeleer (kanin, kylling, lam)		—	200	50 - 100 *	

* Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

** Snu maten halvveis under steking.

*** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

HVORDAN LESE TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturer og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist



Langpanne/Bakebrett



Langpanne med 500 ml vann

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.
Bruk ikke damprensere.

Bruk ikke stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.

Bruk vernehansker.
Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVEDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.

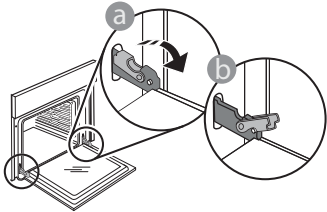
- Gjør rent glasset i døren med et passende flytende rengjøringsmiddel.
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

TILBEHØR

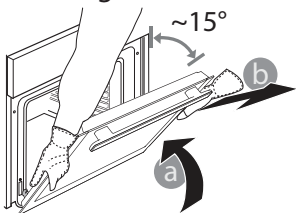
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

FJERNING AV DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ Plass

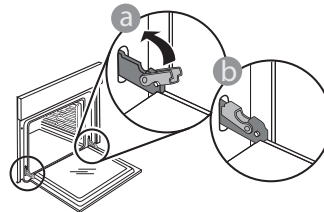
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



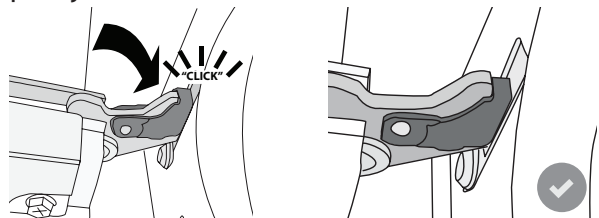
2. Lukk døren så mye du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket. Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.



3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.
4. Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.



Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra strømnettet.
2. Fjern dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.
3. Koble ovnen til strømnettet igjen.

Vennligst merk deg: Bruk bare 20–40 W / 230 ~ V type G9, T300 °C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommissjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Lyspærer er tilgjengelige fra vår ettersalgsservice.

- Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

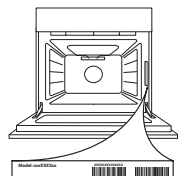
PROBLEMLØSNING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Slå av og på ovnen og se om problemet vedvarer. Prøv å utføre "FABRIKKINNST.", som kan velges fra "INNSTILLINGER". Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Ovnen varmes ikke opp.	Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til "DEMO" fra "INNSTILLINGENE" og velg "Off".
Lysene slukkes.	"ECO" modus er "On".	Gå til "ECO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren vil ikke kan åpnes.	Rengjøringsssyklus pågår.	Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.
Strømbrydd i huset.	Feil innstilling av effekt.	Kontroller at strømmettet hjemme hos deg har en kapasitet på minst 3 kW. Dersom det ikke har det må effekten økes til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".
Appen feiler med gjenkjenne apparatet. Apparatet er ikke i stand til å opprette en stabil forbindelse med hjemmerouteren.	Manglende kobling til ruter eller til app. Apparatet er ikke koblet til. Intern feil. WiFi av. (Se verdien for Koplingsstatus, ved å trykke på  og åpne menyen for Tilkopling)	Kontroller at WiFi-ruteren er koplet til Internett. Kontroller at WiFi-signalet er sterkt nær apparatet. Prøv å starte opp ruteren på nytt. Se avsnittet "Tilkobling FAQs". Dersom innstillingene til ditt trådløse nettverk er endret, må du kople til nettverket, ved å følge trinnene på appen. Oppsettsprosedyren må utføres igjen kun hvis du endrer ditt hjems nettverksegenskaper (nettverkets navn og passord). Ruterens innstillinger: NAT må være på, brannmur og DHCP må være riktig konfigurert. Støttet passordkryptering: WEP, WPA, WPA2. For å forsøke en annen krypteringstype, må du se ruterens håndbok. Leverandørinstillinger: hvis internettleverandøren din har fastsatt et fast antall MAC-adresser som kan kobles til Internett, kan det hende at du ikke kan koble apparatet til skyen. MAC-adresser til en enhet er en unik identifikator. Vennligst spør internettleverandøren din om hvordan du kobler andre enheter enn datamaskiner til Internett.
Ikonet  blinker på skjermen.	Tilkoblingsforsøk kjøres i bakgrunnen. Tilkobling ikke mulig.	Det er ikke en normalt under en oppsettprosedyre; du må vente på at den automatiske konfigurasjonen avslutter prosedyren (det kan ta noen få minutter). Når koblingen er gjennomført, vil ikonet stoppe å blinke. Kontroller at hjemmenettverket fungerer korrekt og at egenskapene ikke er endret (navn og passord)
Apparatet er tilkoblet, men jeg kan ikke kommunisere med det gjennom appen.	Fjernkontrollen kan være slått OFF.	Trykk på tasten for fjernkontroll  på kontrollpanelet for å aktivere fjernkontrollen



Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Besøke nettsiden vår: docs.bauknecht.eu
- Bruke QR-kode
- Alternativt kan du **kontakte vår Etersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Etersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

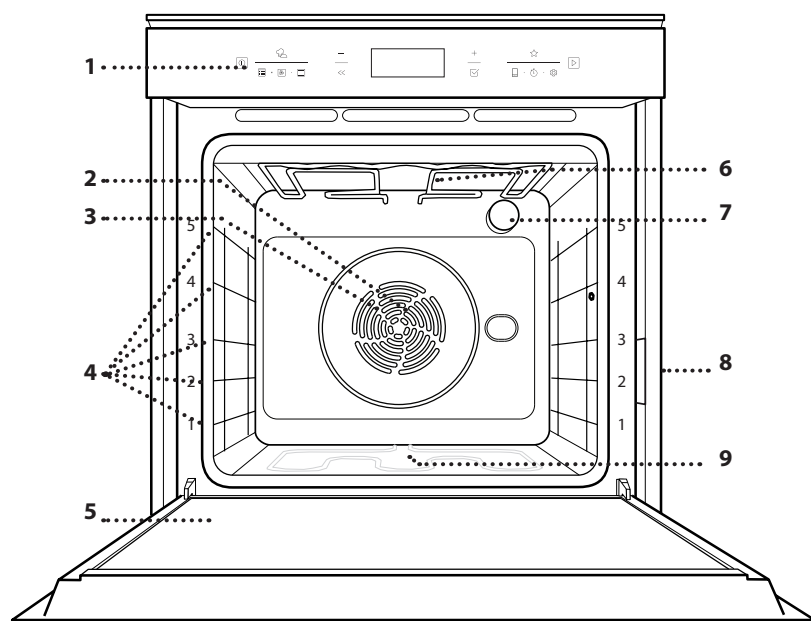


**TACK FÖR ATT DU KÖPT EN BAUKNECHT-PRODUKT**

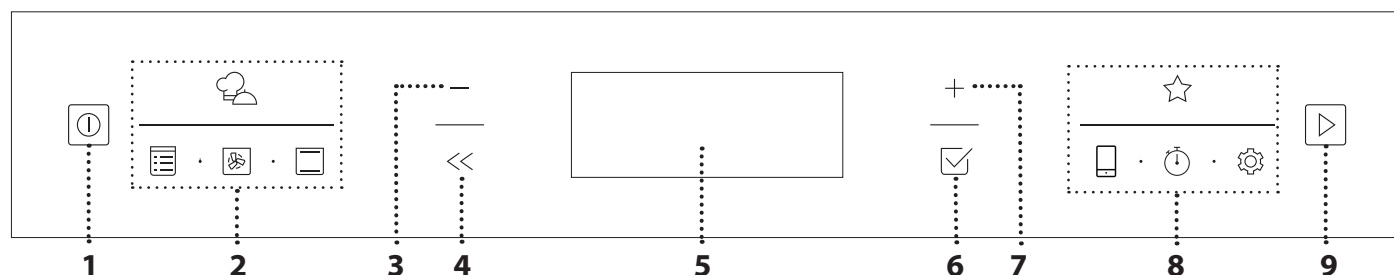
För att du ska kunna få all den hjälp du behöver ber vi dig registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grillelement
7. Lampa
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN**1. PÅ/AV**

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY**6. BEKRÄFTA**

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER

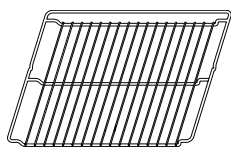
För snabb åtkomst till funktioner, tidsalternativ, inställningar och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

TILLBEHÖR

GALLER



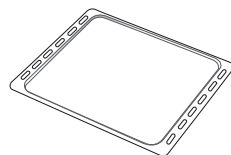
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

DROPPBRICKA



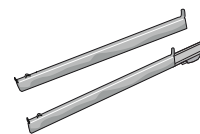
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

RÖRLIGA SKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

* Endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

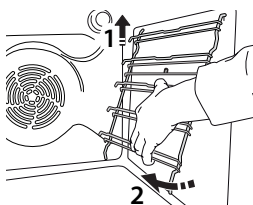
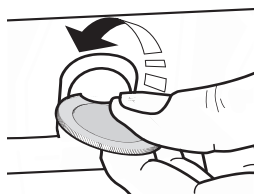
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

- För att ta bort sidostegarna, ta bort fästskruvarna (i förekommande fall) på båda sidorna med hjälp av ett mynt eller ett verktyg. Lyft dem uppåt och ta ut den nedre delen från deras fästen: Sidostegen kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i deras övre fäste. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i det undre fästet. Sätt tillbaka fästskruvarna.

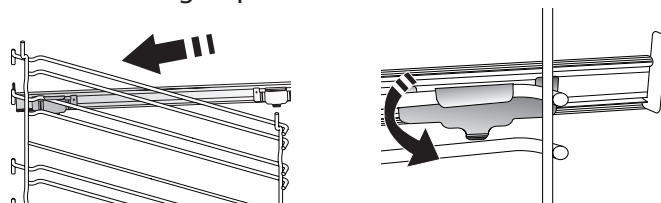


MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

Fäst den rörliga skenans övre klämma på ugnstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats.

För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Se till att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER



MY MENU

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, salta kakor, bröd, pizza). Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.



MANUELL FUNKTION

• UGNBAKA MED KONVEKTION

För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.

• MULTIFLOW-MENY

För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.

• GRILLFUNKTIONER

» GRILL

För grillning av stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

» TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

• MY FROZEN FOOD

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infrysad färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

• SPECIAL

» UPPTINING

För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

» VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

» JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

» MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

» ECO VARMLUFT

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittert luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska

elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

» SLOW COOKING (LÅNGKOK)

För mild tillagning av kött och fisk. Denna funktion lagar maten långsamt för ett mörkt och saftigt resultat. Tack vare de låga temperaturerna bryns inte maten på utsidan och resultatet liknar det för ångkokning. Vi rekommenderar att först bryna stekarna i stekpannan för att få en stekyta som hjälper till att hålla kvar de naturliga köttsafterna. För att få de bästa resultaten, håll luckan stängd under tillagning för att undvika värmespridning. Föreslagna tillagningstider ligger på mellan 2-5 timmar för fisk (300 g - 3 kg), för kött (1 - 3 kg) mellan 4-7 timmar.

• RENGÖRING - PYRO

För att få bort matlagingsstänk med hjälp av ett program med mycket hög temperatur. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att du använder den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

• SNABB FÖRVÄRMNING

För snabb förvärmning av ugnen.



VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.



ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



MINA FAVORITER

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.



FJÄRRSTYRNING

Möjliggör användning av anslutningsfunktioner som slår på och av kontrollen av din apparat via Bauknecht Home Net App.

Se kapitlet nedan om hur du ansluter till ditt hemnätverk och konfigurerar produkten.



TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.

När ECO-läget är aktiverat dämpas displayens bakgrundsbelysning och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned.

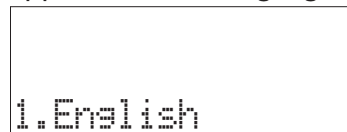
När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till DEMO i meny **INSTÄLLNINGAR** och väljer **Av**.

Om du väljer **FABRIKSÅTERST.** stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas "English".



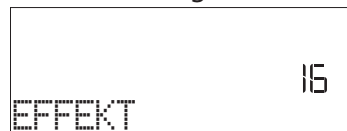
Tryck på + eller - för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.

Bekräfta ditt val genom att trycka på .

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja SPRÅK i menyn INSTÄLLNINGAR som du kommer åt genom att trycka på .

2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Tryck + eller - för att välja 16 "Hög" eller 13 "Låg" och tryck för att bekräfta.

3. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt effekten ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på + eller - för att ange aktuell timma och tryck sedan på : På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.

Ange minuter med + eller - och tryck sedan på för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

3.1 STÄLL IN KLOCKAN PÅ EN ANSLUTEN APPARAT

På en ansluten apparat kan klocktiden uppdateras automatiskt från molnet.

Om användaren vill ändra klockan som uppdateras från molnet, går den till inställningsmenyn , anger "KLOCKAN" och ställer in tiden manuellt i så fall ignoreras ytterligare automatisk klockuppdatering från molnet.

4. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida. Värm ugnen till 200°C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& fläkt").

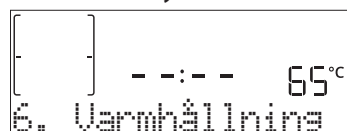
Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Slå på ugnen genom att trycka på : Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonerna för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja något från en menu (displayen kommer att visa första tillgängliga artikel), tryck + eller - för att välja önskad artikel och tryck sedan för att bekräfta.



2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras efter varandra. Genom att trycka på << kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

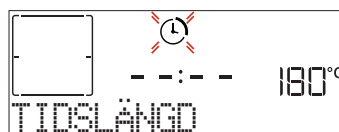


När värdet blinkar på displayen, använd + eller - för att ändra det. Tryck sedan på för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen/grillnivån med hjälp av + eller - .

TIDSLÄNGD




När ikonen blinkar på displayen, använd + eller - för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsberoende): Tryck på eller för att bekräfta och starta funktionen.


Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på << : Tryck på + eller - för att ändra och sedan på  för att bekräfta.

AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJNING START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar avslutningstiden och ikonen  blinkar.



Tryck på + eller - för att ställa in avslutningstiden och tryck sedan på  för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.


Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på + eller -, samt ändra övriga inställningar genom att trycka på << under tiden. Tryck på << för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

MY MENU

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för maträtterna eller bakningen automatiskt. Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

VIKT / HÖJD (RUND-BRICKA-LAGER)





Följ anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. Tryck på + eller - för att ange det värde som krävs, och tryck sedan på  för att bekräfta.

TILLAGNING / BROWNING


Med vissa My Menu-funktioner är det möjligt att justera tillagningsnivån.




Vid uppmaning trycker du på + eller - för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på  eller  för att bekräfta och starta funktionen.


På samma sätt, där det tillåts, är det möjligt att med vissa My Menu-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) och hög (+1).

3. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på .

Tryck på  för att skippa denna fas under fördröjningsfasen

och starta funktionen genast.

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen .

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på << för att återgå till tidigare skärm och välja en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur och att maten ska tillsättas. Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av + eller -.

5. PAUSA TILLAGNING/VÄND PÅ ELLER KONTROLLERA MATEN

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmningselementen avaktiveras.

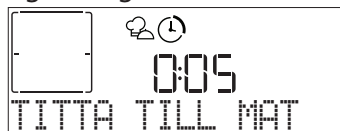
För att återuppta tillagningen, stäng luckan.

Vissa My Menu-funktioner kräver att maten vänds om under tillagning.




När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan, utgör åtgärden som visas på displayen, stäng luckan och återuppta sedan tillagningen.

På samma sätt, när 10% av tillagningstiden återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

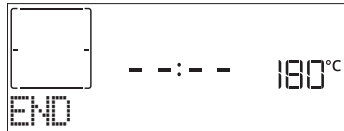


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Stäng luckan och tryck på för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på  för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

6. TILLAGNINGENS SLUT

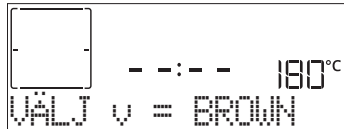
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på för att fortsätta tillaga manuellt (utan timer) eller tryck på för att ange ny tid och därmed förlänga tillagningstiden. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

BRYNING

Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.



När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på om du önskar starta en fem minuters bryningscykel. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ugnens off-knapp.

FAVORIT

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på .

När du har tryckt på trycker du sedan på eller för att välja nummerplatsen. Bekräfta genom att trycka på .

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på : På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.



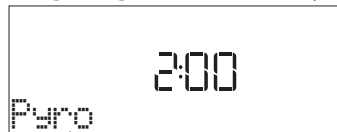
Tryck på eller för att välja funktion, bekräfta genom att trycka på och tryck sedan på för att aktivera.

AUTOMATISK RENGÖRING – PYROLYS

Vidrör inte ugnen under pyrolysurengöringen. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats klart).

Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnsstegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs. Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre luckglaset innan du använder Pyro-funktionen för ett optimalt rengöringsresultat. Vi råder till att bara köra pyrolysfunktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

Tryck på för att öppna menyn "Special" och välj rengöringsfunktionen. "Pyro" visas på displayen.



Tryck eller för att välja önskad cykel, tryck sedan för att bekräfta.

Displayen kommer uppmana dig att utföra alla nödvändiga åtgärder för att få de bästa rengöringsresultaten.


Så snart en cykel har valts tryck eller för att, om så önskas, ställa in sluttid (startfördröjning), tryck sedan för att bekräfta.


När du utfört samtliga steg trycker du, om det krävs, på för att aktivera rengöringscykeln.

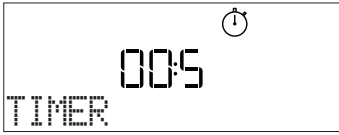
Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, medan luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck sedan på + eller - : Ikonen  blinkar på displayen.


Tryck på + eller - för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på  för att aktivera timern.





En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Tryck på + eller - för att ändra den inställda tiden på timern.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Tryck på  för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Observera: Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen  visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på  för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på << och håll den intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

Tack vare Bauknecht Home Net-funktionen kan din enhet anslutas till internet. Genom att använda Bauknecht Home Net App på din smartphone/tablet, kan du:

- kontrollera apparatens status
- ställa in och starta ett tillagningsprogram
- ändra, modifiera, eller stoppa ett pågående tillagningsprogram
- få tillgång till ytterligare innehåll
- få automatiska uppdateringar av apparatens programvara

För att aktivera anslutningen måste du slutföra processen för att ansluta apparaten till din hemnätverksrouter och app. Installationsprocessen måste bara utföras en gång.

Du måste bara utföra den igen om du ändrar egenskaperna för ditt hemnätverk (nätverksnamn och lösenord).

MINIMIKRAV

Mobil enhet: Android med en 1280x720- (eller högre) skärm eller iOS. Kontrollera appkompatibiliteten med Android- eller iOS-versioner på appbutikerna.

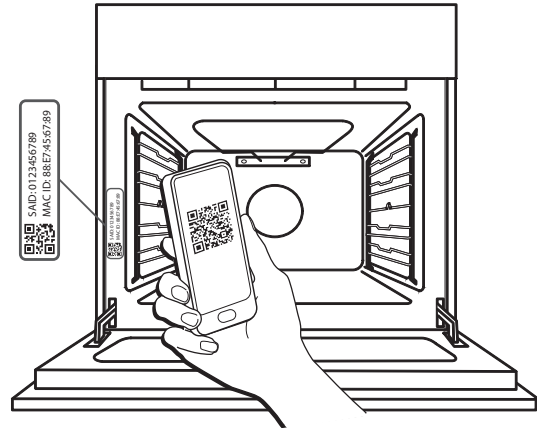
Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

INSTÄLLNINGAR

För att använda denna funktion behöver äga: en mobil enhet (smartphone eller surfplatta) och en trådlös router ansluten till internet. Kontrollera att signalstyrkan på ditt trådlösa nätverk i närheten av apparaten är bra på din mobila enhet. Under installationsprocessen måste apparaten och din mobila enhet vara ansluten till samma trådlösa nätverk.

Hämta Bauknecht Home Net-appen för din mobila enhet. Du kan hämta appen antingen från iTunes eller Google Play.

När du har hämtat den, följ instruktionerna från appen för att skapa ett konto. När du har ett konto öppnar du appen och trycker på **+** längst ned till vänster på skärmen för att lägga till en ny apparat på ditt konto.




Skanna QR-koden på etiketten som du hittar på din apparat, så kommer Bauknecht Home Net-appen att guida dig igenom alla de steg som behövs för att slutföra processen.

Anmärkning: I vissa fall kan appen kräva att du anger enhetstypen: välj i sådana fall *Oven (ugn)*.

Under anslutningsprocessen ser du flera meddelanden som visas på skärmen och ikonerna blinkar i olika mönster. För att känna till de åtgärder som utförts av apparaten i bakgrunden, se beskrivningarna i följande tabell.

VAD DU SER PÅ DISPLAYEN	BETYDELSE
	<p>Visat meddelande: Följ anvisningar i appen.</p> <p>Under denna tjuugo minuter långa nedräkning försöker apparaten ansluta till ditt hemnätverk (router).</p> <p>WiFi-ikonen blinkar snabbt.</p>
	<p>Visat meddelande: Vänligen vänta.</p> <p>Om routerns anslutning är klar försöker apparaten automatiskt nå appen och den kommer att be dig vänta.</p> <p>WiFi-ikonen blinkar långsamt.</p>
	<p>Visat meddelande: Apparaten ansluten.</p> <p>Hela processen har lyckats: din apparat är nu ansluten.</p> <p>WiFi-ikonen slutar blinka.</p>
	<p>Visat meddelande: Använd app för att registrera produkten.</p> <p>Följ de sista instruktionerna i appen för att slutföra registreringen, vilket ger ett namn till apparaten. Då hittar du det snabbt på appens ingångssida.</p>
	<p>Visat meddelande: Anslutningsfel.</p> <p>Det här meddelandet kan visas i några sekunder om apparaten inte har kunnat slutföra installationsprocessen under en viss tid. Därefter går apparaten in i standby-läge och WiFi-ikonen stängs av.</p>

FJÄRRSTYRNING

Om din apparat är korrekt ansluten är det möjligt att trycka på ikonen  för att aktivera fjärrstyrningen. Genom din mobila enhet kan du fjärrstyra ugnen för att skicka input och övervaka tillagningsprogram. När ett tillagningsprogram skickas från appen visar displayen informationen 'CYKEL MOTTAGEN' i några sekunder, då börjar programmet.



ÅTERSTÄLL ANSLUTNINGEN

Den här funktionen kan vara användbar om egenskaperna för ditt hemnätverk har ändrats (nätverksnamn eller lösenord).

Innan du återställer anslutningen, kontrollera om det är möjligt att återställa nätverksnamnet och lösenordet som du använde när du kopplade apparaten till ditt hemnätverk. I det här fallet skulle det inte vara nödvändigt att återställa anslutningen.

ANSLUTBARHET FAQ

Vilka WiFi-protokoll stöds?

WiFi-adaptorn som är installerad stödjer WiFi b/g/n i europeiska länder.

Följande inställningar i routern krävs: 2,4 GHz aktiverad, WiFi b/g/n, DHCP och NAT aktiverad.

Finns det några skillnader mellan att använda en smartphone (eller surfplatta) eller Android eller iOS?

Du kan använda det operativsystemet du föredrar, det spelar ingen roll.

Kan jag använda 3G-anslutning i stället för en router?

Ja, men molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter.

Hur kan jag kontrollera att internetanslutningen i mitt hem fungerar och att den trådlösa funktionen är aktiverad?

Du kan leta efter ditt nätverk på din smarta enhet. Inaktivera andra dataanslutningar innan du försöker.

Hur kan jag kontrollera om min produkt är ansluten till mitt trådlösa nätverk i hemmet?

Öppna routerkonfigurationen (se routerns manual) och kontrollera om produktens MAC-adress är listad på sidan för den trådlöst anslutna enheten.

Var hittar jag produktens MAC-adress och SAID-kod?

Det finns en dekal på din apparat med en QR-kod: Nära QR-koden borde du hitta SAID-koden och MAC-adressen.

Det är också möjligt att hämta SAID-koden och MAC-adressen genom att trycka på INSTÄLLNINGAR på kontrollpanelen och sedan öppna Anslutbarhetsmenyn och välja "MAC-adress" eller "SAID-kod".

Följ den här sökvägen för att återställa anslutningen: INSTÄLLNINGAR > ANSLUTBARHETSMENY > ÅTERSTÄLL ANSLUTNING > JA. På displayen visas "Är du säker?". Genom att trycka på återställs anslutningen. Du kan nu ansluta din apparat igen (se avsnittet "Inställningar").

UPPDATERING AV PROGRAMVARA

I standby-läge kan en apparat som redan är konfigurerad för anslutning, med WiFi-mottagning aktiverad, automatiskt uppdatera programvaran när en ny version finns tillgänglig.



När uppdateringen pågår visas slutföringsprocenten på displayen.

Anmärkning: Se till att apparatens strömkälla alltid är ikopplad under den här programvaruuppdateringsprocessen. Under uppdateringsprocessen är det omöjligt att kommunicera med kontrollpanelen.

Hur kan jag kontrollera om min produkt är ordentligt ansluten till appen?

Öppna Bauknecht Home Net-appen på din mobila enhet och kontrollera om din apparat syns.

Finns det något som kan förhindra signalen från att nå produkten?

Kontrollera att enheterna som du har anslutit inte använder upp all tillgänglig bandbredd. Säkerställ att dina WiFi-aktiverade enheter inte överskrider maximalt antal som routern tillåter.

Hur långt ifrån apparaten bör routern vara?

Normalt är WiFi-signalen stark nog för att täcka några rum, men det beror mycket på vad väggarna är gjorda av för material. Du kan kontrollera signalstyrkan genom att placera din smarta enheten (ansluten till samma hemnätverk) bredvid apparaten.

Hur hittar jag namnet på och lösenordet till mitt trådlösa nätverk?

Se routerns dokumentation. Det finns vanligtvis en etikett på routern som visar informationen du behöver för att nå enhetens inställningssida med användning av en ansluten enhet.

Vad ska jag göra om min router använder grannens WiFi?

Tvinga routern att använda WiFi-kanalen i ditt hem.

Hur kan jag kontrollera min apparats WiFi-status? Är det möjligt att stänga av mottagningen för WiFi?

WiFi-modulen är som standard PÅ i denna apparat. Det går att ändra eller bekräfta WiFi-statusen genom att gå till Anslutbarhets-menyn och välja "WiFi-status". Displayen visar nuvarande statusvärde, som kan vara PÅ eller AV.


Anmärkning: När strömmen återvänder efter en strömförlust behåller WiFi-modulen sina inställningar (länkar till router och app) och fjärrstyrningens status återställs alltid.

Hur kan jag ändra mitt Bauknecht-konto men hålla mina produkter anslutna?

Du kan skapa ett nytt konto, men kom ihåg att ta bort dina produkter från ditt gamla konto innan du flyttar dem till ditt nya.

Jag har bytt min router: vad måste jag göra?

Om du kan behålla det tidigare nätverksnamnet och lösenordet i den nya routern behöver du inte gör anåtgångning, apparaten kommer automatiskt att anslutas igen.

Om du inte vill ansluta apparaten till det nya WiFi-nätverket, tryck på  appens ingångssida, eftersom du borde lägga till apparaten till ditt konto igen.

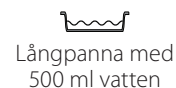
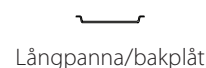
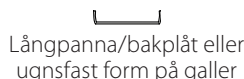
Anmärkning: du behöver INTE ta bort apparaten från ditt konto innan. Appen kommer att guida dig genom återanslutningsprocessen.



MY MENU-TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER		FÖRESLAGEN MÄNGD	VÄND ELLER RÖR OM (AV TILLAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
BAKADE	HUVUDRÄTTER	Lasagne	0,5-3 kg	-
		salt kaka	0,8-1,2 kg	-
		Grönsaker - fyllda	0,1 - 0,5 kg	-
	PIZZA & BRÖD	Kuvertbröd	60 - 150 g vardera	-
		Smörgåslimpa i form	400 - 600 g vardera	—
		Stora bröd	0,7-2,0 kg	-
		Baguetter	200 - 300 g vardera	-
		Tunn pizza	rund - bricka	-
		Tjock pizza	rund - bricka	-
		Pizza - fryst	1 - 4 lager	-
KAKOR & BAKVERK	Sockerkaka i form	0,5 - 1,2 kg	- 	
	Kakor	0,2 - 0,6 kg	- 	
	Petit-choux	1 bricka	- 	
	Tårter i form	0,4 - 1,6 kg	- 	
	Äppelstrudel	0,4 - 1,6 kg	- 	
	Fruktpaj	0,5-2 kg	- 	
UGNSBAKNING	KÖTT	Nötkött-ugnsstekt	0,6-2 kg	-
		Fläskkött - stek	0,6-2,5 kg	-
		Kyckling - hel	0,6-3 kg	-
	SIDORÄTT	Ugnsstekta grönsaker	0,5-1,5 kg	-
Potatis	0,5-1,5 kg	- 		
GRILLA	KÖTT	Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5
		Korv	1,5 - 4 cm	2/3
		Grillspett	1 galler	1/2
		Filéer & bröst	1 - 5 cm	2/3
	FISK & SKALDJUR	Filéer	0,5 - 3 cm	-
		Frysta filéer	0,5 - 3 cm	-
	SIDORÄTT	Tomater	1 bricka	-
		Paprika	1 bricka	-
		Broccoligratäng	1 bricka	-
		Blomkålsgratäng	1 bricka	-
Gratinerade grönsaker	1 bricka	- 		

TILLBEHÖR















































TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Jästa tårter/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Kakor / Mördegskaka		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Marängar		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Matpajer (grönsakspajer, quicher)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Vol-au-vent/Mördegbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / Flans / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	

FUNKTIONER



RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	
Fiskfiléer / Biff		—	2 (medel)	20 - 30 **	
Korv/grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	
Lammlägg / Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	
Grönsaksgratäng		—	3 (Hög)	10 - 25	
Kakor	 Cookies	Ja	135	50 - 70	
Tarts	 Tarts	Ja	170	50 - 70	
Runda pizzor	 Rund Pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)	 Komplett måltid	Ja	190	40 - 120 *	
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	 Komplett måltid	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne och kött	 Komplett måltid	Ja	200	50 - 100 *	
Kött och potatis	 Komplett måltid	Ja	200	45 - 100 *	
Fisk och grönsaker	 Komplett måltid	Ja	180	30 - 50 *	
Fyllda ugnsstekta stekar	 Komplett måltid	-	200	80 - 120 *	
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	 Komplett måltid	-	200	50 - 100 *	

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

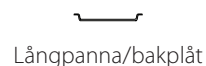
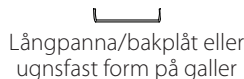
** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLBEHÖR



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.
Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ha på dig skyddshandskar.
Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

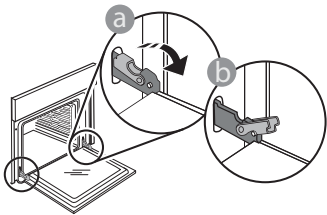
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

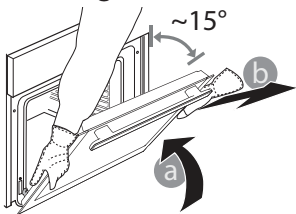
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

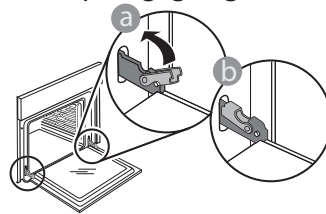
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



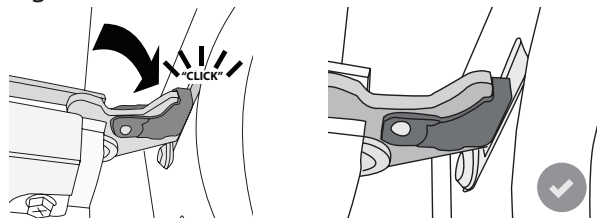
2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.
4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Säkerställ att du sänker dem helt.



Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.




BYTE AV LAMPA

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Ta bort locket från lampan, byt ut glödlampan och sätt tillbaka locket på lampan.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår. Välj alternativet FABRIKSÅTERST. via INSTÄLLNINGAR. Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Använd DEMO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Ljuset stängs av.	ECO läget är aktivt.	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Ugnsluckan öppnas inte.	Rengöringscykel pågår.	Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.
Strömmen hemma försvinner.	Fel effektinställning.	Verifiera att ditt hemmaelnät har ett nominellt värde på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.
Appen känner inte igen apparaten. Apparaten kan inte upprätta en stabil anslutning till min router.	Anslutningen till routern eller appen saknas. Apparat inte ansluten. Internt fel. WiFi off. (Se Anslutningsstatusens värde, tryck på  och gå in i Anslutbarhetsmenyn)	Kontrollera att WiFi-routern är ansluten till internet. Kontrollera att WiFi-signalen nära produkten är stark. Försök att starta om routern. Se avsnittet "Anslutbarhet FAQs". Om inställningarna i ditt trådlösa hemnätverk har ändrats ansluter du till nätverket igen genom att följa anvisningarna i appen. Installeringsprocessen måste bara utföras igen om du ändrar egenskaperna för ditt hemnätverk (nätverksnamn och lösenord). Routerinställningar: NAT måste vara på, brandvägg och DHCP måste vara korrekt konfigurerade. Lösenordskrypteringar som stöds: WEP, WPA, WPA2. Se routerns manual för att testa en annan krypteringstyp. Carrier-inställningar: om din internetleverantör har fastställt antal MAC-adresser som kan ansluta till internet kan du eventuellt inte ansluta din produkt till molnet. MAC-adressen på din enhet är dess unika identifierare. Fråga din internetleverantör om hur du ansluter andra enheter än datorer till internet.
Ikonen  blinkar på displayen.	Anslutningsförsök kör i bakgrunden. Anslutning ej tillgänglig.	Det är normalt under installeringsprocessen Du måste bara vänta på den automatiska konfigurationen för att slutföra processen (det kan ta några minuter). När anslutningen är etablerad slutar ikonen att blinka. Kontrollera att hemnätverket fungerar korrekt och att dess egenskaper har inte ändrats (namn och lösenord)
Apparaten är ansluten men jag kan inte kommunicera med den via appen.	Fjärrstyrningen kan vara AV.	Klicka på fjärrstyrningsknappen  på kontrollpanelen för att aktivera fjärrstyrningen



Du kan få åtkomst till regelverk, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Besöka vår webbplats docs.bauknecht.eu
- Använda QR Code
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

